


EX LIBRIS ANNE WILLAN
Z 173A
~~VG~~
~~149~~
~~Z028~~

First Edition
1825

LE CUISINIER
DES
CUISINIERS,
OU
L'art de la Cuisine,
ENSEIGNÉ ÉCONOMIQUEMENT

D'APRÈS LES PLUS GRANDS MAITRES ANCIENS ET MODERNES,

TELS QUE D'ALÈGRE, CHAUD, LAGUIPIERRE, MÉZELIER, RICHAUD, SOUVENT, BALAINE, ROBERT,

SUIVI

D'UNE CHIMIE APPLIQUÉE A LA CUISINE,

PAR ACCUM;

DE L'ART DE SOIGNER LES VINS, DE CONSERVER LES SUBSTANCES ALIMENTAIRES;

PAR A. M. V...Y,

EX-MAJORDOME DU PRINCE MARESCALCHI, EX-MAITRE-D'HÔTEL DU PRINCE BUTERA, ETC., ETC., ETC.

PARIS,

AUDIN, LIBRAIRE, QUAI DES AUGUSTINS, N°. 25;
URBAIN CANEL, PLACE SAINT-ANDRÉ-DES-ARTS, N°. 30.

1825.

DE LA CUISINE.

Μεγα ςομα, μεγαλη σωφιη.
Grande bouche, grande intelligence.

Proverbe grec cité dans Hédérichus, verbo ςομα.

L'ART DE LA GUEULE, comme parle Montaigne, est aussi ancien que le monde. S'il faut en croire le juif El-Bassum savant commentateur du Talmud, le plat de lentilles pour lequel Ésaü vendit son droit d'aînesse avait été accommodé par quelque grand cuisinier post-diluvien, dont El-Bassum n'a pu découvrir le nom malgré quinze ans de recherches. C'est un malheur dont il faut se consoler en se rappelant que Fabricius, dans sa bibliothèque grecque, cite le titre de cent poëmes épiques au moins qui précédèrent l'Iliade, et dont les auteurs nous resteront à jamais inconnus. Notre intention n'est point ici de faire l'histoire de l'art culinaire chez les différents peuples du globe; nous ne montrerons pas le flambeau de la cuisine passant comme un sceptre d'une nation à l'autre, tantôt s'éteignant, tantôt brillant d'un vif éclat, participant des progrès ou des obscurcissements de la raison humaine, consolant les Carthaginois, que

le bon Plutarque nous peints comme d'excellents mangeurs, de la perte de leurs libertés, Corinthe de la spoliation de ses Musées, Rome de l'oppression de ses empereurs. Remarquons seulement ici cette constante attention de la providence à susciter, quand les nations sont dans le deuil, de ces êtres qui font oublier toutes les pertes de l'art, et jusqu'à l'esclavage des intelligences, en même temps que la vérité du système des compensations qu'on trouve tout au long dans le matérialiste Bonnet, et dont on a fait honneur de nos jours au bon M. Azaïs. Ainsi, sans aller chercher bien loin nos exemples, quand l'Europe en armes vint camper autour du Louvre pour dépouiller ce Musée européen, des trésors que la victoire y avait rassemblés, pas un de nos cuisiniers ne nous fut enlevé. Nous perdîmes l'Apollon, la Transfiguration, le Cénacle de Vinci, mais nos Apicius nous restèrent. On cite il est vrai quelques *cartes* de restaurateurs que les Prussiens et les Anglais surtout avaient soin de mettre dans leur poche en sortant de dîner chez Beauvilliers ou les frères provençaux : singulière conquête ! comme si toutes les recettes d'un abbé d'Aubigné pouvaient enseigner à faire une tragédie à la manière de Corneille; comme si les règles suffisaient sans le génie; comme si l'on ne naissait pas cuisinier ainsi qu'on naît poëte! N'oublions pas de noter cette fierté patriotique de nos cuisiniers au milieu de l'ivresse général de servitude qui semble alors tourmenter tous les esprits : en vain l'étranger fait

briller l'or à leurs yeux; ils refusent de quitter la France.

Un d'eux par un concours de circonstances qui auraient dompté l'âme la plus forte, succombe-t-il; voyez comme il peint l'état de son esprit! « J'ai voulu voir l'Angleterre, la Russie, l'Autriche, mais un mal-aise que je ne puis ni vaincre ni définir me ramène sans cesse dans ma patrie. J'ai refusé d'entrer à la cour de Russie, je suis resté chef de cuisine chez le prince régent d'Angleterre, huit mois environ, mais toutes ces positions quoique brillantes ne pouvaient me convenir, mon âme toute française ne peut et ne veut vivre qu'en France : là sans fortune, sans ambition, heureux de me livrer à des travaux commencés dans ma jeunesse, suivis toute ma vie, je mourrai comme le soldat de la vieille garde enveloppé dans mes drapeaux. » Peut être trouvera-t-on cette comparaison trop poétique et tout au plus digne d'un descendant de ces cuisiniers qui pendant que l'empire échappait avec la fortune au malheureux Vitellius, debout près du fourneau impérial, tourmentaient leur génie à inventer des mets capables d'irriter le palais de leur maître; mais ne chicanons pas monsieur Carême sur ses images. L'Homère de la patisserie dort aussi quelquefois.

Il ne paraît pas que les sciences culinaires aient jeté un grand éclat sous la première ni sous la seconde race de nos rois. Grégoire de Tours nous a conservé le détail d'un repas de guerriers francs,

qui ferait hausser les épaules de pitié; on dirait les guerriers de l'Iliade à table; Charlemagne, s'il en faut croire Éginhard, mangeait peu, et se nourrissait plus mal encore: trait de ressemblance avec certain fondateur d'une nouvelle dynastie que nos modernes Éginhard ont oublié dans leur parallèle de Napoléon et de Charlemagne: Philippe-le-bel restait à peine une demi-heure à table; François premier pensait plus aux femmes qu'à la bonne chère. Toutefois c'est sous le règne de ce monarque galant qu'on place la naissance de la science gastronomique, en France. Le grand mouvement que Luther avait imprimé à la raison humaine, s'étendit jusque dans l'âtre domestique. Un savant étranger dont l'Institut a couronné l'ouvrage, a longuement énuméré les résultats de la réformation sur l'étude de la religion, des langues anciennes, de l'éxégèse, de l'archéologie, de l'histoire, du droit des gens, et il n'a pas dit un mot de l'influence de cette scission religieuse sur la cuisine: elle fut immense. A peine le moine de Wittemberg eut-il troublé le monde moral, que de toutes parts, on se mit à étudier l'antiquité, les pères, les conciles, les écritures; que le catholique dont l'intelligence dormait dans l'oisiveté confia à sa mémoire paresseuse les écrits des moralistes de Rome et d'Athènes, les chants d'Homère et de Virgile; lut dans la bible afin d'opposer à ces séductions toutes neuves de langage et de sciences fécond, instruments des conquêtes de la réformation, des moyens non moins

efficaces d'enchantement et de prosélytisme : de là une lutte étudiée et opiniâtre entre les deux cultes rivaux, pour hâter ou repousser le règne des nouvelles idées, lutte qui commencée sur la poussière des bancs de l'école dut continuer à table, *inter pocula et scyphos.* C'est à table que les reformés et les catholiques gagnaient les âmes. Luther parmi ses ouvriers évangeliques compta plus d'un cuisinier; c'est M. Héss qui l'affirme dans ses *Recueils destinés à l'histoire des églises et de la réformation en Suisse*, et il n'en faut pas douter, quand on voit le réformateur donner l'ordination, à des tailleurs, des maréchaux, des maçons, des tanneurs, des ouvriers imprimeurs, et les envoyer ensuite dans les endroits qui désiraient des pasteurs pour *y* lire ses sermons imprimés. Si l'on ne nous croit pas, qu'on ouvre le *Banquet de Théodule*, du ministre Starch.

Ce n'est pas seulement en Allemagne que la réformation exerça son influence sur les sciences nutritives. Exilé de sa patrie pour échapper à d'intolérables spectacles, le meurtre des Protestants, de Thou nous raconte lui même les succulents repas qu'il a faits dans cette Italie qui, la première ressuscitée à la poésie, aux beaux arts, à l'amour, ne fit des sauces classiques que long-temps après l'Allemagne.

Parmi nos lecteurs, combien n'ont jamais entendu parler de Gonthier d'Andernach. C'est encore une de ces lumières dont s'enorgueillit la réformation

et qu'elle oppose aux Eichhorn, aux Schultens, aux Kennicott, aux Semler, aux Schroeck, aux Munter, aux Wachler, à tous ces grands hommes que M. de Villers cite avec admiration dans sa savante dissertation. Ce que Bacon de Vérulam fut pour la philosophie, Dante et Pétrarque pour la poésie, Michel Ange Buonarotti et Raphaël pour les arts du dessin, Colomb et Gama pour la science de la terre, Copernic et Galilée pour la science des cieux, Gonthier le fut en France pour la science du ventre. Avant lui notre code gourmand semblable à la constitution Anglaise n'était formé que de lambeaux dérobés çà et là: les noms de nos mets ont quelque chose de barbare et d'étranger comme nos mets eux mêmes. Le peuple le plus vif, le plus inventif n'a pas, le croirait-on, une seule sauce à lui; il emprunte ses aliments et l'idiome pour rendre visible à l'œil sa pensée, à l'Allemand, à l'Espagnol!.. Point de doctrine écrite, mais des recettes informes et disparates que les pères ont leguées à leurs enfants, que ceux-ci transmettront à leur postérité, et que les uns et les autres font remonter jusqu'aux premiers âges du monde, parce qu'alors la durée est le seul *criterium* qui assigne leur rang dans le culte des hommes, aux ragoûts ainsi qu'aux institutions. Enfin parut Gonthier. Comme Descartes, un siècle plus tard, recomposa l'édifice intellectuel, il refit l'édifice culinaire; tous deux introduisirent le doute, l'un dans le monde moral, l'autre dans le monde physique. Descartes par l'adoption de la conscience comme point de dé-

part de toute recherche philosophique, régénéra l'entendement et détruisit cet empirisme ténébreux qui tuait l'intelligence: Gonthier par la reconnaissance des houppes nerveuses comme seules juges et souveraines à table, renversa tout cet échafaudage de traditions *bromatologiques*, triste héritage du passé. Gonthier est le père de notre cuisine nationale, comme Descartes de la philosophie française. Si l'un a suscité des génies tels que Spinosa, Mallebranche, Locke; l'autre a été suivi d'une postérité d'artistes dont les travaux ainsi que les noms ne passeront jamais. Qui n'a pas entendu parler des d'Alègre, des Souvent, des Richaut, des Mézelier? Dans moins de dix ans, on compte que Gonthier trouva sept coulis, neuf ragoûts, trente-une sauces, vingt-un potages; qu'on nous dise si Descartes à découvert autant de vérités. Il n'y a pas une page à déchirer dans l'histoire de Gonthier; en pourrait-on dire autant de l'historien ou du romancier de la nature? On ne sait rien des derniers moments de Gonthier mourut-il sur un bûcher, car nous avons dit qu'il avait embrassé les nouvelles doctrines, ou dans son lit; pauvre ou riche, dans l'exil ou dans sa patrie adoptive? c'est ce que nous avons demandé vainement à cette foule de pédants qui nous ont si longuement décrit les querelles de Ramus et de l'université; les débats orageux et parfois sanglants des réaliste et des nominaux; la lutte de l'empirisme et du spiritualismes; toutes ces folles disputes du seizième siècle qui préparèrent, si l'on veut, la venue du doute philosophique, mais

qui n'étaient bonnes qu'à diminuer la durée déjà si fugitive de la vie de l'homme.

Le mouvement était créé; rien ne pouvait désormais l'arrêter, le monde ne devait plus retomber dans ses premières ténèbres. Une femme vint qui répandit le règne des lumières: c'était la fille du brillant Laurent de Médicis, la nièce de Léon X, Catherine, alors dans toute la fleur de la beauté, telle que la peignit le Primatice. Suivie d'un peuple de parfumeurs, de peintres, d'astrologues, de poëtes et de cuisiniers, elle traverse les Alpes, et bientôt Bullan trace le plan des Tuileries, et Berini retrouve des sauces perdues depuis des siècles. Douée de tous les dons du sort, mère et femme de rois, la nature lui avait encore accordé un de ces palais dont l'intuitive sensibilité est rarement le partage des têtes couronnées. Aussi la voit-on, quand elle a chassé devant elle ce troupeau de devins mâles et femelles qui font métier de lui prophétiser l'avenir, consulter son maître d'hôtel sur un rôt importé de la gourmande Florence, ou tremper elle même dans une sauce épaisse ces doigts qui tenoient les rênes de l'empire, et que Ronsard comparait aux doigts de rose de l'aurore! Laissons l'imbécille vulgaire s'émerveiller de l'importance que la reine mère semble mettre aux sciences gastriques: il ne sait pas que c'est à table, au milieu du parfum des vins de Bourgogne, et de l'énivrante odeur des mets qu'elle médite l'abaissement d'une faction redoutable, la chute ou le supplice d'un homme qui

troublait son sommeil. C'est à table qu'elle eut à Bayonne cette entrevue avec le duc d'Albe, où fut résolu le massacre de la St. Barthélemy. C'est à table qu'elle faisait des députés, marchandait et achetait des votes, humanisait la sauvage vertu d'un Caton du jour: tous les âges se ressemblent, a dit le philosophe Sénèque, *seculo simile seculum*.

Le long règne de cette femme qui ne laissa pas un instant de repos à la France, fut fécond en splendides repas. L'histoire en cite deux qui effacèrent tout ce qu'on avait vu de plus succulent dans les fastes de la bonne chère: l'un que Catherine donna pour l'hymen de sa fille Marguerite, à Jeanne d'Albret qui mourut deux jours après, et ne mourut pas d'indigestion; l'autre en l'honneur du supplice de Cavagnes que Charles voulut voir pendre, mais le ventre plein, comme le rapporte un naïf historien de l'époque. L'exécution et le repas eurent lieu aux flambeaux. On ne sait pas aux juste tout ce que l'une valut au bourreau, mais on peut voir sur les registres de l'hôtel de ville ce que l'autre coûta, à quelques deniers près. Sauval en donne le compte dans ses Antiquités.

Nous savons qu'on accuse les cuisiniers du seizième siècle d'avoir joué un vilain rôle pendant le cours de nos troubles domestiques. Il ne tiendrait même pas à certains Sycophantes, au ventre creux, qu'on ne les regardât comme les familiers de la reine mère, les ministres de ses vengeances et les instruments habituels de sa sanglante domination,

instrumenta regni, selon l'expression de Tacite. Il est possible que Catherine en ait appelé quelques-uns, comme Agrippine mandait Locuste dans son palais, quand elle ne pouvait dormir. Mais nous portons le défi de citer un seul d'entr'eux qui se soit vendu ou loué à cette méchante femme. N'avait-elle pas du reste des médecins, des apothicaires, dont la tête est autrement féconde que celle d'un pauvre diable qui n'a jamais quitté ses fourneaux?

Revenons-y nous-mêmes.

En ce temps-là, c'est-à-dire quelque temps après la Saint Barthélemy, monta sur le trône, Henri de Valois, frère de Charles neuf et fils de Catherine. C'était un prince d'un grand appétit qui aimait le bon vin et la bonne chère, goûts que sa mère avait cultivés et fécondés soigneusement, pour tenir seule les rênes de l'empire. Henri de Valois passait des jours entiers à table; aussi l'astre de la cuisine brilla-t-il d'un prodigeux éclat, sous ce monarque gourmand. On rapporte aux premières années de son règne la découverte du fricandeau qu'on attribue assez généralement à un Suisse. Aujourd'hui que le fricandeau a son Colomb, cette découverte n'étonnera pas plus que celle de l'Amérique, et pourtant elle suppose une grande force de tête.

S'est-on jamais douté des efforts de génie que dût coûter à Pascal, une machine aussi simple que la brouette? Schrœter dans son admirable ouvrage sur l'astronomie, volume 2e, regarde l'invention du rouet à filer, comme plus surprenante que la

révélation de ces grandes lois de la nature devinées par Képler: que les carrés du temps des révolutions planétaires sont entr'eux comme les cubes des grands axes des orbites; et Schrœter a raison. Quant à nous, s'il nous était donné d'assigner leur rang à ces trois immortelles créations de l'entendement humain, le fricandeau, la brouette et le rouet; nous ne placerions le fricandeau ni au premier, ni au dernier rang. C'est, si nous avons bonne mémoire, la place que marquait M. de Fontanes aux martyrs de M. de Châteaubriand, entre les deux plus belles épopées du monde intellectuel.

Tout en reconnaissant l'impulsion que ce monarque imprima à la cuisine, nous ne dissimulerons pas qu'il mît à la mode les sauces aromatisées, les graisses et farines gluantes, les coulis et les roux calcinés par une torréfaction semblable à celle du café brûlé. Ces sauces donnaient aux aliments une âcreté corrosive, et loin de nourrir le corps, ainsi que le remarque Jourdan le Cointe, lui communiquaient un embrasement auquel les secours de la médecine étaient souvent incapables de remédier. C'étaient des poisons véritables que les Italiens avaient importés en France, et dont le goût se répandit dans toutes les classes de la société; car comme dit Gallien, lib. I. de Antidot. c. IV: *Est enim admiratione dignum quantoperè populi principum mores, vel imitentur, vel si non imitentur, videri saltem velint.* Esclave de sa mère jusqu'à table, Henri III n'eut pas la force de chasser ces *chauffeurs* étrangers, qui s'étaient

introduits dans les cuisines royales, au détriment d'une foule d'artistes autocthones qui ne demandaient qu'un regard du prince pour créer en France une source de prospérités toutes nationales. Déjà sous le règne de Charles IX, cette funeste maladie d'imitation, ce romantisme gourmand menaçait de faire rétrograder l'art. Heureusement la Providence avait placé près de l'adolescent couronné, un homme qui veillait sur nos destins les plus chers. Peu de gens savent aujourd'hui que l'orateur le plus éloquent, le magistrat le plus intègre, le plus beau caractère politique et littéraire du seizième siècle, que l'émule de Cicéron et d'Horace, comme l'appelle Scaliger; que l'Hospital enfin, nouveau Fabius sauva par ses prudentes temporisations ce qu'à bon droit nous pouvons nommer la chose publique. C'est l'hommage que lui rend un Philologue contemporain, *Bruyerinus* qui, dans son livre immortel, *de re cibariâ*, affirme que le chancelier ne laissa jamais paraître sur sa table un de ces mets *incendiaires* que nous devions à l'étranger. L'éloge qu'il fait de l'Hospital mérite d'être cité. « *Novi stomachum ac palatum tuum eruditum; satis compertum habeo te in cibo tantam semper adhibuisse sagacitatem, ut nullius præceptis, nedum nostris indigeas.* » — « Je connais votre estomac, et votre savant palais; je sais que votre sagacité alimentaire n'a besoin des leçons de personne, des miennes moins que de tout autre. » J'en demande pardon à mon lecteur; cette humble prose ne rendra jamais

l'énergique précision du latin: l'épithète, *eruditum* est vraiment intraduisible, et il faudrait un gros volume pour rendre l'expression de *sagacitatem*. Comme nos pères connaissaient autrement que nous l'importance d'un bon cuisinier ! Nous ne pensons pas qu'un garde des sceaux du dix-neuvième siècle souffrît qu'on lui dédiât comme Bruyérinus à l'Hospital, un livre *de re cibariâ*; la censure n'aurait peut-être pas laissé annoncer un ouvrage où l'on eût vanté l'érudition stomachique d'un secrétaire d'état. Il est vrai que Bruyérinus à ces louanges en ajoute d'autres, que repousserait sans doute la modestie ministérielle du jour: il appelle son patron le plus éloquent des jurisconsultes; *Jurisconsultorum eloquentissime*, un homme doctissime, illustrissime, clarissime; la splendeur de la magistrature, le protecteur déclaré et le vengeur des droits de la nation. Où trouver cet homme ?

Aux mets épicés, se mêla sous le règne de Henri III le goût des boissons chaudes. Hypocrate conseille l'eau chaude dans les fièvres, Avicenne dans la phthisie, Trallien dans la phrénésie, Platon dans les dégoûts, Aétius dans les maladies de la vessie; on conclut qu'ayant tant de qualités différentes, l'eau chaude devait être bonne à table, ne fût-ce que pour digérer, car on mangeait beaucoup sous les Valois. Il n'y eut pas un repas sans un pot d'eau chaude et le vin même fut servi dans un état de tiédeur. Nos pères avaient-ils tort ? C'est une très grave question à résoudre. Si je ne craignais pas

que mon érudition parût indigeste ou mal digérée, je citerais en faveur de l'eau chaude, le convié d'Athénée qui ordonne qu'on lui apporte de l'eau chaude, afin de se soulager le ventre: *aquam jube decoquere, visceribus ut auxiliemur*; ces esclaves antiques dont les fonctions étaient d'apporter aux convives, l'une de l'eau bouillante, l'autre de l'eau tiède: *ancillæ effundebant, altera quidem calidam aquam, altera* μετακερασ; ces nouvelles épouses qui, au rapport de Botius *de potu antiquorum*, administraient de l'eau chaude dans les festins d'hymen:

...Calidam nympha ministrat aquam.

Un des plus doctes médecins qui jamais aient existé, doute que les anciens aient employé l'eau chaude dans leurs festins, parce qu'elle lui semble propre à exciter tout autre chose que l'appétit; mais le savant Mercurialis se trompe: il n'a pas assez distingué l'eau bouillante, *aquam fervidam*, de l'eau tiède, *aquam decoctam.*

Si le pauvre a gardé la mémoire d'Henri IV, on n'en peut dire autant des cuisiniers. Ce monarque ne fit rien pour eux, soit que la nature lui eut refusé un bon appétit, (car quel prince fut jamais accompli), soit qu'il les regardât, ainsi que dans le dernier siècle on regardait les potages, à peu près comme chose inutile: mais en revanche ils ne firent rien pour lui. Toutefois ce règne ne se passa point sans indigestion, et ne fut pas non plus tout-à-fait stérile en gourmands. Tout le monde connaît ce d'O dont le

bienheureux estomac sortait de table, comme Messaline de sa couche adultère, las, mais non rassasié; et ce Mayenne, auquel il ne manqua qu'un ventre moins gros pour être le premier homme de son siècle. C'est ce chef de l'Union qui enseigna aux gourmands de l'époque l'utilité des laxatifs dans maintes occasions de la vie, et qui les mit à la mode. Les laxatifs firent bientôt fureur, à peu près comme de nos jours les sangsues du docteur Broussais. Le génie des potiers d'étain, des tourneurs, des orfèvres se tourmenta à varier la forme de ces jolis instruments aussi anciens que le monde, que nous ne nommerons pas ici, et que plus d'un lecteur a dû voir dans le cabinet de nos archéologues. Il y en eut en écaille, en or, en nacre. Ce meuble que nous dérobons à tous les regards, dont le nom donnerait des crispations à nos prudes du faubourg Saint-Germain, traînait sur les toilettes des jolies femmes. Les remèdes guérissaient alors toutes les maladies; jamais les pilules de M. le médecin Rouvière, ou le purgatif du docteur le Roi, n'ont opéré des cures aussi merveilleuses: véritables thaumaturges, ils auraient ôté à Mlle. Leverd son grasseyement, son trop d'embonpoint à Mlle. Georges et adouci même le rauque organe de Mlle. Mante. Les médecins qui se mêlent de tout ne furent pas les derniers à s'occuper de ce qu'ils appelaient dans leur langue pudique un *clysma*. Les uns soutenaient que les clysma prolongeaient la vie et répétaient la fable de Jason pour qui en faisait un usage jour-

nalier; les autres criaient: *tolle, tolle; que le Juif Apella le croie*: pour ajouter foi à de pareilles merveilles, il faudrait que le clysma fût nutritif. — Et c'est ce que nous affirmons, disaient les premiers.—Et c'est ce qui est à prouver, disaient les derniers: car, *Ea solum nutriunt quæ per os sumuntur:* cela seul nourrit qui entre par la bouche. Je le nie, criait de toutes ses forces le médecin Montanus l'athlète du clysma. Sans doute la bouche est la voie commune des aliments, *via communis*, mais ce n'est pas la seule; Gallien déclare positivement que les aliments injectés *per clysteres*, peuvent arriver jusqu'au ventricule, *ergò*.— Gallien, ripostaient les adversaires du clysma, n'a jamais parlé de cette vertu nutritive. — Belle raison, docteur, il y a cent vingt maladies au moins dont Gallien n'a jamais rien dit: seraient-elles d'invention moderne ? (1).

Sous Louis XIII, on abandonna toutes ces vaines disputes sur le probabilisme nutritif du clysma, mais la médecine une fois dans nos cuisines ne voulut plus en sortir.... Qu'est-ce que la cuisine, demanda-t-elle, comme par intérêt pour l'humanité ? —L'art de conserver la santé, répondit-on.—L'art de la ruiner, l'art d'énerver les forces physiques, l'art d'affaiblir le tempérament, l'art d'avancer le terme de la vie, reprit la médecine; source empoisonnée d'infirmités et d'une foule de maladies inconnues dans les temps anciens. C'est la cui-

(1) Voyez Roberti Montani Diætema.

sine qui introduisit la médecine dans le monde. « Rome, dit Pline (*Lib.* 29. *Cap.* 1), s'était passée pendant cinq cents ans de médecins, qu'elle regardait comme dangereux pour la société et ne tolérait que dans les temps de peste; mais les excès de la table forcèrent les Pères Conscripts à appeler une colonie d'esculapes.... . . . .

Les cuisiniers ne manquaient pas d'excellentes raisons pour défendre leur art.

Il est possible, disaient-ils, que la cuisine ait grossi les tables de mortalité à Rome, bien que plusieurs historiens lui donnent la médecine comme complice; mais qu'en veut-on conclure contre l'art en lui-même? Si nous en jugeons par l'ouvrage d'Apicius, *de obsoniis*, les ragoûts romains étaient véritablement incendiaires; un estomac de notre siècle n'y résisterait pas, et une table servie à l'Apicius empoisonnerait ses convives; mais notre cuisine n'est pas celle des vieux Romains.

Ils s'arrêtaient là, et ne pouvaient pas apprécier comme nous l'influence qu'elle a exercée depuis sur la civilisation.

La physique est venue, qui nous apprend que la diversité des aliments, autant peut-être que celle des climats, influe sur le génie, les inclinations, les mœurs des peuples. Quel changement intellectuel ne s'est pas opéré parmi les nations du Nord, depuis que le sucre, les épiceries, les autres productions des contrées méridionales entrent dans l'assaisonement de leurs aliments! « Les sels et sucs spiri-

tueux de ces substances, dit l'abbé Dubos, jettent dans le sang des nations septentrionales une âme, ou pour parler avec les physiciens, une húile éthérée qu'ils ne pourraient pas tirer des aliments de leur pays. Ces sucs remplissent le sang d'un homme du Nord, d'esprits animaux formés en Espagne et sous les climats les plus ardents. Une portion de la sève et de l'air des Canaries passe en Angleterre dans les vins de ces îles, qu'on y transporte en si grande quantité. L'usage fréquent et habituel des denrées des pays chauds, rapproche donc, pour ainsi dire, le soleil des pays du Nord, et il doit mettre, dans le sang et dans l'imagination des habitants de ces pays, une vigueur et une délicatesse que n'avaient pas leurs aïeux, dont la simplicité se contentait des productions de la terre qui les avait vus naître. »

La cuisine subtilise les parties grossières des aliments, dépouille les corps composés qu'elle emploie, des sucs terrestres qu'ils renferment; elle les élabore, les épure, les spiritualise en quelque sorte. Les mets qu'elle prépare doivent donc amasser dans le sang une grande abondance d'esprits plus purs et plus déliés: de là plus d'agilité et de vigueur dans les corps, plus de vivacité et de feu dans l'imagination, plus d'étendue et de force dans le génie, plus de délicatesse et de finesse dans le goût. Ce n'est donc pas un paradoxe si étrange que de placer les élaborations de la cuisine moderne parmi les causes physiques qui, du sein de la barbarie, ont rappelé

parmi nous le règne de la politesse, des talents, de l'esprit, des arts et des sciences?... On nous parle de maladies nouvelles; s'il en est véritablement, d'anciennes ont disparu. Depuis que les sauces qui des pays chauds ont été introduites à Amsterdam, on n'y voit pas, comme l'a remarqué le savant Régis, la vingtième partie des maladies scorbutiques qu'on y voyait autrefois.

C'est une chose remarquable qu'en France où il n'y a qu'une seule religion, les sauces soient variées à l'infini, tandis qu'en Angleterre, où l'on compterait difficilement le nombre des sectes, il n'y a pour ainsi dire qu'une seule sauce. Le beurre fondu joue dans la cuisine anglaise à peu près le rôle que le carrosse du Lord Maire dans les cérémonies publiques, les gendarmes dans nos fêtes populaires, les sangsues dans la médecine moderne, ou les inversions dans le style de l'auteur du Solitaire. Du beurre fondu et des anchois, du beurre fondu et des câpres, du beurre fondu et du persil, du beurre fondu et des œufs, et toujours du beurre fondu: voilà un échantillon de la cuisine de nos voisins d'outre-mer.

C'est du siècle de Louis XIV que date l'étude et la science des sauces en France. Sous Louis XIII, presque toutes les viandes étaient mangées rôties ou grillées; chaque boulanger avait un four où le marchand comme le grand seigneur envoyait cuire sa viande de table: peu à peu on sentit l'importance des sauces.

Une sauce faite dans les principes de l'art ouvre l'appétit, l'aiguillonne, l'excite, le ressuscite, titille le palais avec d'admirables délices, embaume l'odorat, enivre tous les sens de volupté. Celui qui trace ces lignes a souvent entendu dire au docteur Gastaldi, de gourmande mémoire, que la sauce était aux aliments ce qu'est l'action à l'art oratoire. Il s'inclinait devant un grand saucier, comme il se serait incliné devant un poëte épique, et parmi les preuves de l'immatérialité de l'âme, il mettait en première ligne le prodige d'une sauce sans défaut.

Il avait raison: peut-être que la sagesse et la fécondité de la nature n'éclatent pas avec plus de splendeur, dans les ouvrages de la création, que le génie du cuisinier dans la confection d'une sauce. *Omnis pulchritudinis forma unitas est*, a dit Saint Augustin: ainsi pour être bonne, toute sauce doit être une: il *y* a l'harmonie des saveurs, comme l'harmonie des couleurs, et l'harmonie des sons. Si cela n'était pas, pourquoi l'organe du goût serait-il blessé par tel mélange, tandis que tel autre le flatte si agréablement? Il suit de là qu'il est besoin de plus de sagacité, de goût qu'on ne le croit ordinairement pour apprécier l'ouvrage d'un saucier; il faut à cette sorte d'artistes des palais délicats comme à un musicien des oreilles fines et savantes. Le R-P-Castel ne voulait que des yeux éclairés pour sentir l'harmonie de ses couleurs; un saucier habile ne demande que des palais exercés pour savourer l'harmonie des sucs dont il compose ses ragoûts.

Il paraît que les grandes intelligences du siècle de Louis XIV n'avaient pas, pour l'art de la cuisine, ce mépris qu'affectent quelques idéologues de nos jours. Boileau a décrit un mauvais repas en homme qui en a souvent vu de meilleurs; il aimait les plaisirs de la table, qui du reste n'ont jamais été incompatibles avec les dons du génie, ou les investigations de l'entendement. « J'ai peine à concevoir, dit le docteur Jonhson, la folie de ceux qui à table pensent à toute autre chose qu'à leur ventre; pour moi, quand j'y suis, je ne songe qu'à manger; et qui ne s'occupe pas de cette grande affaire à dîner, ou à souper, ne fera rien de bon, hors de table. » (1). Boswel, le biographe de ce grand moraliste, assure qu'il n'a jamais connu homme qui dégustât un plat mieux que le docteur. Mais qu'est-il besoin de défendre les cuisiniers et les gourmands? C'est un axiome en économie politique, selon Malthus, que *celui qui fait pousser deux brins d'herbe, là où il n'en croissait qu'un, doit être regardé comme le bienfaiteur de son pays et de l'humanité.* N'est-ce pas le service que rendent chaque jour à leur pays le gourmand et le cuisinier? On oppose Adisson à Jonhson: « Chaque fois dit Adisson, que j'aperçois une table splendidement servie, il me semble voir cachées en embuscade derrière les plats, la fièvre, la goutte, l'hydropisie, et cette armée de maladies qui assiégent l'humanité:

(1) Accum's Culinary Chemistry.

à mon avis un gourmand est un fou. » Que prouve l'incartade d'Adisson ? Le biographe de Jonhson, ce même Boswel, assure qu'Adisson avait souvent des indigestions. Aujourd'hui le premier chimiste d'Angleterre R. Humphsy Davy passe pour un gourmand achevé.

Si la poésie est, comme on l'a dit, fille de l'amour, pourquoi n'appellerait-on pas la cuisine la sœur de la chimie ? La consanguinité vaut bien la filiation.

Rôtir, bouillir, frire, griller, ne constituent pas seulement l'art de la cuisine, autrement le sauvage de l'Orénoque pourrait entrer maître d'hôtel chez le prince de Talleyrand.

Les progrès des sciences chimiques sous la régence hâtèrent ceux de la cuisine. C'est alors, si nous ne nous trompons, que fut publiée la Cuisinière Bourgeoise, en six livres, ou plutôt en six chants, ouvrage qui atteste une étude approfondie de l'art et un admirable talent d'analyse: point de mots superflus ni de vaines paroles; mais des apophtphegmy à la manière antique ; c'est un monument digne de la vénération de tous les gourmands. Nous ne le cachons pas, nous avons fait plus d'un emprunt à ce premier code de la gastronomie, pensé au milieu des fourneaux et écrit sur des casseroles.

C'est sous la régence que fut trouvée cette définition de l'homme, *animal cuisinant.* Définition qui vaut sans doute toutes celles que nos matérialistes de la fin du XVIIIe. siècle ont imaginées. En effet, de tous les êtres de la création l'homme est le seul qui

allume du feu pour préparer ses aliments; le singe, comme l'observe avec raison un savant Anglais (1), le, singe qui a un penchant si prononcé pour l'imitation, n'a jamais songé à faire cuire ses aliments; M. Pougens fait jeter à *Jocko* des brins d'arbres pour alimenter la flamme d'un brasier, mais l'intelligent bipède n'y met pas cuire son dîner.

L'application de la chimie aux préparations alimentaires fit naître une foule de combinaisons nutritives qui, en ajoutant aux difficultés déjà si grandes de l'art d'Apicius, rendirent plus précieux ceux qui s'y distinguaient. L'appât de l'or, des distinctions, de la gloire, car la cuisine donnait tout cela, enflamma les esprits: le cheval de Troie n'aurait pas enfermé tous les praticiens de cette époque. Alors chaque grand seigneur a son cuisinier, qu'il traite en ami plutôt qu'en maître, qu'il ne quitte ni à la ville ni à la campagne, qu'il mène avec lui en voyage et dont il paye magnifiquement les travaux. On achète un cuisinier souvent aussi cher qu'un original de Raphaël. En revanche on voit les cuisiniers, quittant des routes battues, essayer des voies nouvelles, fouiller dans l'antiquité, évoquer les ombres des artistes grecs ou romains et leur demander le secret de ces sauces qu'on croyait à jamais perdues; à force de patience et de génie, en retrouver quelques-unes, et en inventer d'autres qu'ils nous auraient enviées. Rome et Athènes vaincues

(1) Accum's Culinary Chemistry.

sur la scène, devaient l'être encore en cuisine. Malheureusement le libertinage de mœurs, qui du trône était descendu par une pente naturelle jusqu'aux derniers rangs de la société , arrêta subitement cet essor de la science gastronomique.

Expliquons-nous.

L'exemple du Régent, qui invite à sa table des prostituées , fut imité par tous les courtisans. Il devint de mode dans le grand monde de dîner avec des actrices, des grisettes, des filles publiques. Il fallut donc que le génie des cuisiniers descendît jusqu'à ces parasites effrontées, et se féminisât en quelque sorte. A ces mets virils qu'on servait à la table de nos ancêtres, à ces épices bannies des préparations alimentaires, succédèrent le sucre et les sirops, les essences qu'on mettait dans tous nos aliments; c'était une vraie cuisine de sibarite; peu s'en fallut que le régime de Pythagore ne prévalût en France: tous les dieux de l'Olympe des anciens descendirent sur nos tables sous la forme de pâtes, que nos grands cuisiniers furent condamnés à travailler et à orner de leurs mains.

Les sciences gastronomiques firent de grands progrès sous le règne de Louis XV, époque brillante de la littérature gourmande: avec les modes, les habitudes, les vêtements, la liberté de penser, le goût des équipages et des chevaux de la grande Bretagne s'introduisirent en France, quelques mets nouveaux dérobés à son code culinaire, tels que les Puddings et les Bifsteachs, etc. Bien différents de nos voisins

d'outremer qui ne nous accordent aucune supériorité intellectuelle, et changent le nom à tous les mets qu'ils nous dérobent, nous conservâmes à ces conquêtes, leur appellation nationale, qu'elles ont encore aujourd'hui; quoi qu'il y ait entre un bifteach accommodé chez les frères provençaux ou à la grande taverne de Londres, la même différence qu'entre une beauté anglaise, et une beauté française, entre le vin de Bourgogne et le Porter. Grâces aux progrès croissants, aux découvertes de la chimie et au génie de nos artistes, l'art de la cuisine s'éleva sur la fin du dernier siècle au dernier degré de splendeur. Quel siècle que celui des l'Asne, des Souvent, des Mèzelier, des Richaud, des Chaud, des Robert ! « Bientôt il est difficile de l'oublier, dit « un journaliste qui met dans ses articles littéraires « tout l'esprit que Laguipierre mettait dans ses sau- « ces, des hommes entièrement étrangers à notre ci- « vilisation, et dont tous les cuisiniers doivent à ja- « mais maudire la mémoire, voulurent nous accou- « tumer à ces mets grossiers, dont les romains des « premiers âges de la république, à qui j'en fais mon « compliment, avaient pu s'accommoder; mais qui « répugnaient à la délicatesse de nos goûts. Quels « temps! quelles mœurs! mais surtout quelle cui- « sine! Le peuple ne tarda pas lui-même à s'en dé- « goûter. On lui en avait promis une meilleure, et il « ne concevait pas qu'il pût faire si mauvaise chère « au milieu des hommages qu'on rendait à sa souve- « raineté! pauvre souverain ! à qui ses officiers de

« bouche servaient pour dîner un plat de lentilles, « que l'amour de la patrie, leur seul assaisonnement, « ne rendait pas moins insipides. » Mais comme tout ce qui est violent n'est pas durable, le peuple jeta de côté cette pourpre royale qui lui allait si mal, et redemanda, comme les Hébreux, ses oignons d'Égypte. Vint le directoire sous lequel on lui permit de faire deux repas par jour. Cachés dans l'âtre domestique où ils pleuraient sur le repos forcé auquel on les avait condamnés, les cuisiniers reparurent, cherchèrent leurs anciens maîtres et ne les trouvant plus, louèrent leur génie à ces républicains bâtards qui, dès qu'il leur fut permis de manger pour vivre, tinrent table ouverte, regagnèrent le temps perdu et ne vécurent plus que pour manger. L'histoire n'oubliera pas le nom de cet homme extraordinaire qui eût ambitionné tous les genres de gloire et aurait été, s'il l'eût voulu, aussi grand cuisinier, qu'on l'a connu grand diplomate, le prince de T..... qui ralluma en France le feu sacré. Les premiers flots de fumée, qui annoncèrent à la capitale la résurrection de la science de la gueule, sortaient des fourneaux de la cuisine d'un ancien évêque.

Une révolution comme la nôtre, où de si terribles images avaient tourmenté nos regards dut laisser des traces de son passage dans nos besoins physiques ou intellectuels. Au sortir de ce drame sanglant, l'esprit, bouleversé par tout ce spectacle du passé, dut repousser ces émotions douces et tranquilles dont il se nourrissait autrefois, de même que le palais

long-temps en repos, pour être émoussé, dut demander des mets de haut goût: aussi le règne du directoire est-il celui des romans à la Radcliffe et des sauces à la provençale. Heureusement vint le huit Brumaire qui renversa nos cinq directeurs, et leurs marmites. Cette chute fut chantée par nos joyeux disciples d'Épicure jusque sur la scène, où l'on rit pour la première fois depuis dix ans, et célébrée dans des festins où reparurent ces beautés piquantes qui, dans le cours de nos discordes, avaient donné les preuves du plus héroïque dévouement, et qui, le calme rétabli, venaient exciter au milieu de nos repas, les vives saillies et la joie bruyante des convives. On sent assez qu'on ne pouvait offrir aux lèvres de rose du beau sexe l'ail et la ciboule de nos républicains.

Sous le consulat et l'empire, la cuisine, grâces aux travaux de Beauvilliers, de Balaine et d'autres artistes fit de nouveaux et notables progrès. Le nom d'un simple amateur vient se placer dans ce mouvement des sciences gastronomiques, c'est celui de Grimod de la Reynière, dont le prince Kourakin regardait *l'almanach*, comme le livre le plus délectable qui fût sorti de la main des hommes. On peut dire que *l'almanach des gourmands* fit une véritable révolution dans la langue et dans les habitudes du siècle: avant son apparition, un homme du monde eût rougi de parler cuisine, Grimod de la Reynière en ennoblit le langage, en même temps qu'il en inspira le goût, en prouvant que le génie de cette science pouvait s'allier à tous les dons de l'esprit.

Nous ne devons à Mr. Grimod aucune découverte; il n'a rien créé, pas même une sauce, et pourtant son nom vivra, tant qu'on mangera en France: les chants de l'Orphée de Pesaro auront vieilli, et les sangsues de Mr. le docteur Broussais passé de mode, que l'almanach des gourmands sera lu et plein de vie et de gloire.

Nous sommes encore trop près de la restauration, pour déterminer la part que'lle a eue au mouvement de la cuisine en France; la restauration a introduit dans la monarchie les formes représentatives essentiellement amies, comme on sait, de la gourmandise; et sous ce rapport encore, la restauration est un véritable bienfait, une ère nouvelle ouverte à ceux qui ont faim. Du reste nous serons bientôt à même d'apprécier l'action du régime constitutionnel sur les habitudes gourmandes de la nation. Un homme qui, depuis vingt-cinq ans occupe dans nos assemblées législatives la place que Copernic assigna au soleil dans l'espace, a tracé ce tableau dans un volume in-8°., qu'on promet pour la fin de cette session: son livre porte le titre de: *Histoire de la gueule en France depuis la révolution de* 1789, *jusqu'à nos jours.* L'auteur nous a communiqué comme specimen de son travail quelques-uns de ses chapitres, où nous avons trouvé souvent des aperçus heureux des vues neuves, des pensées profondes, un style plein et nourri. Un de ces chapitres a pour titre: *L'élection de M. A... due à un pâté de foie d'oie;* un autre: *La dinde aux truffes et la censure;* un

autre: *Le dix-huit Brumaire expliqué par des alouettes de Pithiviers;* un autre: *La liberté de la presse repoussée avec perte par un poulet gras de Strasbourg.*

Il nous reste à rendre compte de la manière dont nous avons composé cet ouvrage.

Nous avons connu toutes les grandes lumières culinaires du dernier siècle, Laguipière, Mèzelier, Souvent, Richaut, Chaud, l'Asne, le saucier, les deux Robert; nous avons fréquenté ces artistes, vécu dans leur intimité, travaillé avec eux; plus tard Balaine nous appelait du nom d'ami, nous livrait, comme ses devanciers, au défaut de son génie, les conquêtes de ce génie, ses méthodes, ses recettes, tous ses secrets; cette science d'une génération d'artistes est déposée dans ce livre auquel nous avons cru devoir donner le nom de *Cuisinier des cuisiniers.* Rien ou presque rien ne nous appartient dans cet ouvrage; nous ressemblons aux disciples des sages de l'antiquité, qui allaient répandant les paroles de leurs maîtres; ce qu'on va lire ne vient pas de nous, mais de plus haut. Si donc quelque gourmand, et il s'en trouvera, essaye des recettes consignées dans cet ouvrage, et que son estomac en soit satisfait; après son cuisinier, la part de la plus grande gloire revient aux noms qu'il lira en tête de notre livre : notre lot de gloire, et ce lot est assez beau, sera d'avoir recueilli avec un respect religieux les enseignements de ces maîtres, de les avoir enregistrés sur nos tablettes, et de les livrer au public.

Ce sont des débris précieux que nous sauvons d'un naufrage. Nos modernes artistes, les Viard, les Beauvilliers etc., ne nous en voudront pas, pour avoir mêlé leurs noms à ceux des artistes du siècle passé.

Nous ne pensons pas qu'on puisse être embarrassé dans l'application des théories qu'on trouve dans notre livre. Rien de plus simple que ces théories: nous donnons d'abord une recette; quand il y a des variantes dans cette recette, nous plaçons des chiffres de renvoi, 1, 2, 3, etc; ces chiffres sont répétés au bas de la recette dans des notes qui donnent les variantes. Ces notes multipliées, mais où nous avons mis le plus de clarté qu'il nous a été possible, prouvent combien est compliquée la science culinaire. Presque tous les phénomènes de l'art musical se déduisent de la résonnance du corps sonore; c'est un principe simple: il n'en est pas ainsi en cuisine. Quand au haut d'une page nous écrivons *Poulet à la tartare*, par exemple, il ne faut pas s'imaginer que cette existence posthume donnée par l'art au poulet, exprime toutes les conditions de cette existence: donnez à faire cette préparation à six cuisiniers, chacun l'entendra et l'exécutera à sa manière, et souvent vous serez étonné de trouver entre la recette de l'un et celle de l'autre toute la différence qui sépare le style de M. d'Arlincourt du style de M. Charles Nodier.

Ce sont ces modifications apportées par divers cuisiniers à une recette en général que nous inscrivons

dans nos notes et auxquelles nous prions qu'on donne la plus grande attention. Ainsi pour faire une sauce, un ragoût, un bouillon, on aura cinq ou six recettes; après plusieurs essais, la comparaison indiquera quelle est celle que l'on doit préférer.

Il ne faut pas que les noms historiques qui accompagnent ces recettes imposent à l'amateur: qu'il ose lui-même des combinaisons; et de cette alliance, sortira peut-être quelque grande découverte: il y a en littérature comme en cuisine des bonnes fortunes qu'on ne doit souvent qu'au hasard.

Nous avons placé à la suite de notre ouvrage, une chimie appliquée à la cuisine, en partie extraite du livre d'Accum (Culinary chemestry), qui n'avait point été traduit en Francais, et qui renferme des enseignements utiles à ceux qui, par devoir ou par goût, s'occupent de l'art de bien manger. Là se trouvent des méthodes de conservation de substances alimentaires, données par Accum, par Appert et d'autres chimistes distingués; un traité succint de l'art de soigner les vins que nous devons presque en entier à M. Julien, accompagne la chimie culinaire.

Nous ne devions pas, dans un code de la gourmandise, oublier l'art de découper les viandes. Les préceptes que nous donnons à ce sujet ont été pris dans les meilleurs écrits qui traitent de cette opération importante. Nous avons placé à la fin de notre volume la carte de l'un de nos meilleurs restaurateurs: elle servira à la fois de guide pour les ser-

vices et d'indication des mets à la mode; car la carte d'un bon restaurateur, comme l'étalage d'un libraire, n'offre que ce qu'il y a de plus nouveau et de plus recherché; enfin elle donnera le prix d'un bon dîner à Paris, aux provinciaux qui n'y viennent que pour manger.

Notre ouvrage est terminé par un dictionnaire ou glossaire, pour nous servir du mot de la science, de tous les termes usités en cuisine, et par deux tables, l'une des recettes, l'autre des matières, par ordre alphabétique. Comme on le voit, nous n'avons rien négligé pour que ce livre devînt le manuel de tous ceux que Rabelais appelait des mangeurs, et qu'on a nommés ensuite des épicuriens, puis des gourmands et qu'on connaît aujourd'hui sous le nom de gastronomes.

Nous les prions d'excuser quelques fautes typographiques qu'ils trouveront dans notre livre; ils savent aussi bien que nous, que des ouvriers d'imprimerie peu familiarisés avec les gloires de notre cuisine, peuvent écrire d'Alègre sans apostrophe, et confondre un fameux gourmand du dernier siècle, M. Minute, qui a donné son nom à un plat, avec ce terme de notre langue qui exprime la fuite rapide du temps; nous les allions gronder sévèrement, mais un d'eux nous a fait remarquer que Voltaire était accusé d'avoir confondu un gobelet avec un vaisseau: nous n'avons plus rien dit.

FIN DE LA NOTICE.

LE CUISINIER

DES

CUISINIERS.

POTAGES.

Grand bouillon.

On emploie le bouillon à mouiller les cuissons, l'empotage et les sauces. On met dans une grande marmite pièces de bœuf, comme culotte, poitrine, bas d'aloyau, abatis de volailles (1). Faites bouillir sur un feu modéré; écumez, rafraîchissez; mettez sel, carottes, navets, poireaux, oignons, céleri, cloux de girofle (2). La cuisson achevée, passez le bouillon au travers d'une serviette fine ou d'un tamis de soie.

(1) La moitié d'une vieille poule. Car. — (2) Une tomate qui donne une saveur très-agréable au bouillon. Alb.

Empotage.

Mettez dans une marmite trumeau et tranche de bœuf, jarret de veau, vieille poule (1). Mouillez le tout avec du bouillon; faites réduire sur un grand feu; assaisonnez de navets, carottes, oignons, cloux de girofle, bouquet de poireaux et céleri. Remplissez la marmite de grand bouillon. Les viandes cuites, retirez-les, dégraissez le bouillon, et le passez comme ci-dessus.

(1) Un vieux lapin de garenne ou deux vieilles perdrix. Beauv.

Consommé.

Pour faire ce consommé que l'on emploie dans les sauces et dans les potages, prenez tranche de bœuf (1), une poule (2), un lapin de garenne; mettez le tout dans une marmite et mouillez avec du bouillon. Remuez, faites bouillir jusqu'à consistance de glace ; écumez; rafraîchissez; mettez légumes; faites bouillir pendant quatre ou cinq heures (3); passez au travers d'une serviette.

(1) Jarrets de veau. Beauv. = (2) Vieux chapon, bien en chair. Alb.=(3) Jetez quelques blancs d'œufs fouettés. Rob.

Blond de veau.

Quand vous avez beurré le fond d'une casserole, mettez-y quelques livres de bon veau, débris de volailles(1); mouillez avec un peu de grand bouillon; faites réduire sur un feu modéré, pendant deux ou trois heures, jusqu'à consistance de glace. Lorsque cette glace a pris une belle couleur jaune, remplissez votre casserole de grand bouillon. Ajoutez persil, ciboule, gousse d'ail, clou de girofle (2). Faites bouillir; écumez; laissez mijoter; dégraissez votre blond, et passez-le par une serviette.

(1) Quelques lames de jambon. Beauv. = (2) Un peu de muscade râpée. Id.

Potage au naturel.

Mettez dans une soupière des croutes de pain, bien colorées; versez-y un peu de bouillon de votre marmite pour le faire tremper. Au moment de servir, remplissez votre soupière; mettez si vous voulez vos légumes dessus, ou sur une assiette. Il faut avoir soin de dégraisser le bouillon, en le passant dans un tamis de soie. Ne faites point bouillir le bouillon avec le pain, parce qu'il perdrait sa qualité. Rob.

Panade.

Mettez de la mie de pain dans une casserole avec un

peu d'eau, et du sel, et à mesure qu'elle se dissout, mettez de l'eau (1). Cette mie étant bien mitonnée, vous ajoutez un quarteron de beurre; lorsqu'il est fondu et bien incorporé avec elle, vous la retirez du feu, et vous versez une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs. Si vous voulez faire cette liaison avec les jaunes et le blanc, tout ensemble, laissez refroidir un peu votre panade, pour que les blancs restent en consistance de lait.

(1) Mie de pain mollet ou tendre; gros poivre; on peut faire aussi une panade avec de la mie de pain rassis. Raimb.

Potage au lait d'amandes.

Prenez une quantité suffisante d'amandes douces, et quelques amères, mettez-les dans une eau prête à bouillir; retirez-les pour en ôter la peau, et jetez-les dans l'eau fraîche, les unes après les autres. Après les avoir égouttées, il faut les piler dans un mortier, et y verser de temps en temps un peu d'eau, de peur qu'elles ne tournent en huile. Réduites en pâte, vous les mettez dans une serviette, vous les délayez avec du lait (1), et tordez cette serviette, pour exprimer tout le suc des amandes. Versez ce lait dans une marmite; assaisonnez de sucre et d'une petite pincée de sel; faites chauffer au bain marie, et versez sur du pain émiété et glacé à la pelle rouge ou au four (2):

(1) Bouilli: Card. — Une pinte d'eau; un peu de sucre, très peu de sel, canelle, coriandre, zeste de citron. Lefêvre. —Jetez vos amandes dans l'eau bouillante, pour en détacher la peau. Rob. = (2) Servez bien chaud, d'un bon sucre, avec un peu de miel. Viard.—Faites un potage avec du riz, ou du vermicelle, ou de la semoule, ou du pain; au moment de servir, versez-y votre lait. Alb. — Il faut remuer ce lait à mesure qu'on le verse. Arch.

Potage au potiron.

Prenez une tranche de potiron (1); coupez-la en dés; faites-la cuire avec de l'eau et du beurre, jusqu'à ce qu'il

n'y ait plus d'eau (2); mettez-y lait, sel et un morceau de sucre; faites bouillir un moment; retirez; arrangez dans une soupière des tranches de pain, très minces, faites les tremper avec le lait de votre potiron; faites mijoter sur la cendre chaude (3); avant de servir, mettez le reste du bouillon (4).

(1) Otez l'écorce et les pepins. ARCH. = (2) Quand il est cuit, égouttez; écrasez dans la passoire; mouillez avec du lait bouilli. CAR. = (3) Liez avec jaunes d'œufs. RAIM. = (4) Au moment de servir, un peu d'eau de fleur d'orange. ALB.

Potage à la semoule et aux pâtes d'Italie.

Il faut suivre pour ce potage les mêmes procédés que pour celui au vermicelle. Il faut tourner ces pâtes avec une cuiller pour en empêcher les grumeaux.

Potages de croutes au pot.

Placez dans un plat creux des tranches de pain, bien minces, et que vous aurez presque dépouillées de leur mie. Après les avoir mouillées avec la graisse du pot, vous les ferez mitonner et gratiner. Vous prendrez ensuite trois ou quatre croutes de pain sans mie; vous les arroserez avec du bouillon; vous y répandrez du sel fin (1); vous les placerez sur un gril pour les faire sécher sur la cendre chaude; vous les poserez ensuite sur le gratin; vous les arroserez, et au moment de servir, vous les dégraisserez.

(1) Et gros poivre. V.

Potage printanier.

Ce potage se compose d'oseille, de laitues, d'un peu de cerfeuil, de pourpier, et d'oignons (1), qu'on fait cuire dans du bouillon, si on le veut au gras, et avec du beurre, si on le veut au maigre; faites bouillir, passer en purée claire, et ensuite mitonner dans le reste du bouillon (2).

(1) Pois nouveaux; Alb. — Petites fèves blanchies, pointes d'asperges, haricots verts, haricots blancs, cuits, concombres; V. — Petits radix tournés; Beauv. = (2) Au moment de servir, mettez dans le potage jaunes d'œufs, délayés, et liés sur le feu. Raimb. — En faisant cuire les légumes, mettez-y un petit morceau de sucre. Beauv.

Potage à la Crécy.

Prenez carottes, navets, quelques oignons, céleri, poireaux (1); émincez le tout, passez-le au beurre, et faites cuire avec du bouillon, jusqu'à ce qu'il soit purée. Passez cette purée à l'étamine; servez (2).

(1) Du riz; et toutes sortes de pâtes d'Italie; mais en très petite quantité. Arch. — Quelques lames de jambon. Beauv. = (2) Au moment de servir, ajoutez un petit morceau de sucre. Raimb.

Potage au riz.

Prenez riz de la Caroline, à raison d'une once par personne. Après l'avoir lavé à l'eau tiède et ensuite à l'eau froide, vous l'égouttez, et le mettez dans du bouillon, pour le faire cuire à un feu modéré (1).

(1) Quand il est cuit, ajoutez un peu de jus de veau. Car. — Si le jus manque, ajoutez, pour donner une légère teinte au potage, un peu de sucre brûlé. Arch.

Chapon au riz.

Videz, flambez, épluchez, et habillez un chapon, et mettez-le avec un bouquet dans une casserole, pleine de bouillon. Faites blanchir et lavez dans plusieurs eaux une quantité suffisante de riz. Mettez le riz avec votre chapon (1). Faites bouillir à petit feu, pendant deux heures. Quand le chapon est cuit, ôtez la graisse du riz (2), et servez le tout dans une soupière.

(1) Avec un oignon, piqué de cloux de girofle, une feuille de laurier et du jus. Rob. — Deux carottes. V. = (2) Pour lui donner une belle couleur, ajoutez du jus. Beauv.

Potage au vermicelle.

Prenez de bon vermicelle d'Italie, en suffisante quantité, et mettez-le brin à brin, dans du bouillon ou consommé tout bouillant; écumez; remuez; laissez peu de temps sur le feu(1), de manière qu'il soit un peu renflé, et non dissous (2).

(1) Une demie heure. Arch.—(2) Laissez bouillir six minutes, et ensuite mijoter au bord du fourneau, jusqu'à parfaite cuisson. Beauv.

Potage à la Julienne.

Coupez en petits filets des carottes et des navets; prenez un peu d'oignons, coupés en deux; céleri, poireaux, laitues, oseille, un peu de cerfeuil, aussi coupés en filets (1). Lavez le tout (2). Mouillez avec le bouillon; laissez cuire à un petit feu, pendant une heure, ensuite mijoter. Préparez votre pain et versez dessus votre potage.

(1) Dans le temps des petits pois et des asperges, ce potage est plus agréable, si l'on y ajoute de ces légumes; Car. — (2) Passez les racines au beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien revenues. Arch. — Beauv. — Alb.

Potage à la Brunoise.

La confection de ce potage est à peu près la même que celle de la julienne. On coupe en forme de petits dés les carottes, les navets, les panais et le céleri; on concasse l'oseille et la laitue; on passe au beurre les poireaux et les herbes avec les racines. Après avoir fait cuire le tout dans du bouillon, on le verse sur le pain. Beauv. — Arch. — Rob.

Potage à la purée de pois.

Mettez vos pois dans une marmite après les avoir lavés. Si ce sont des pois secs, ils ont dû être trempés la veille (1). Ajoutez oignons, carottes, bouquet de poireaux, du céleri et du lard (2), si vous voulez le po-

tage au gras. Mouillez avec le bouillon quand la cuisson est faite ; pilez vos légumes dans un mortier ; passez la purée dans une passoire (3) ; dressez votre potage, mouillez-le de nouveau, et versez-y votre purée.

(1) On manie les pois nouveaux avec un peu de beurre, et on les saute sur le feu, pendant quelque temps, avec du persil et de la ciboule. ARCH. — BEAUV. = (2) Ou un peu de jambon. BEAUV. = (3) Laissez-la mijoter long-temps dans la casserole. ID. — Si vous voulez qu'elle soit très-verte, ajoutez-y du vert d'épinards. ALB.

Potage à la purée de lentilles.

Prenez une quantité suffisante de lentilles, dites *à la Reine*. Faites-les cuire long-temps dans le bouillon avec carottes, oignons, cloux de girofle (1) ; passez-les à l'étamine ; mettez la purée dans une marmite avec du bouillon, et remuez ; faites bouillir un peu ; écumez et dégraissez (2).

(1) Une quantité proportionnée de petit lard. ROB. = (2) Si l'on ajoute un peu de beurre à cette purée, elle n'en sera que meilleure. ALB.

Potage à la purée de carottes.

Prenez des carottes rouges, comme préférables aux autres. Coupez-les en petits bâtons ; ratissez et lavez-les ; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre. Lorsque en les remuant, vous leur avez fait prendre de la couleur, vous les mettez dans le bouillon (1) et les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; vous les passez à l'étamine (2) ; vous mouillez votre purée avec du bouillon, pour la clarifier, et la laissez long-temps cuire, en la remuant de temps-en-temps ; et la servez ensuite comme la purée de pois.

(1) Ajoutez un peu de sucre, à demi caramélisé. ALB. = (2) Pilez-les auparavant dans un mortier. ID.

Potage à la purée de navets.

Après avoir épluché et ratissé vos navets, vous les émincez et les passez comme les carottes (1). Cette purée se clarifie comme les autres (2).

(1) Il faut leur laisser prendre plus de couleur qu'aux carottes. Arch. — On ne fait pas roussir les navets; il faut les tenir blancs, le plus possible. Beauv. = (2) Avant de servir cette purée, il faut y introduire un petit morceau de sucre. Arch.

Potage aux laitues

Prenez le nombre de laitues, dont vous avez besoin; épluchez-les, ayez soin de les laisser entières, faites les blanchir, et refroidir ensuite dans l'eau fraîche; pressez-les et ficelez-les deux par deux ou trois par trois. Étendez au fond d'une casserole des bardes de lard (1). Placez-y vos laitues, que vous recouvrirez de lard (2), carottes, oignons, bouquet de persil, cloux de girofle, laurier. Versez dessus du bouillon bien gras ou du consommé (voyez plus haut consommé); faites bouillir jusqu'à une parfaite cuisson (3). Égouttez vos laitues, pressez-les un peu; si elles sont trop grosses, coupez-les dans leur longueur, avant de les arranger sur votre potage.

(1) Tranches de veau et au-dessus bardes de lard. V. = (2) Deux ou trois lames de jambon. Beauv. = (3) Faire bouillir plusieurs heures. Raimb. — Pendant une heure à petit feu. V.

Potage à la purée de marrons.

Prenez des marrons, tout cuits; ceux de Lyon sont les meilleurs. Otez en la première écorce, chauffez-les ensuite pour en détacher la seconde peau (2); après les avoir épluchés, mettez-les dans une marmite avec du consommé. Quand ils sont cuits, égouttez-les, et passez au tamis (2). Délayez cette purée avec du bouillon, faites-la bouillir long-temps, dégraissez la, et versez-la sur des croutons passés dans le beurre (3).

(1) Sautez vos marrons dans une poêle avec du beurre, pour en faire lever la seconde peau. Beauv. — Mettez vos marrons, dont vous avez ôté la première peau, sur une tourtière, entre deux feux, pour ôter la seconde. Rob. — Mettez-les dans l'eau, sur le feu, sans faire bouillir; retirez-les lorsque la seconde écorce peut s'enlever. Raimb. = (2) Quand vos marrons sont cuits, pilez-les dans un mortier avec une pe dix rôtie et froide. Rob. — Avec de la mie de pain, trempée dans du bouillon. Alb. = (3) Avant de faire la purée, il faut conserver quelques marrons, pour les mettre dans le potage. Arch.

Potage aux choux.

Prenez un choux; coupez-le en deux ou en quatre parties; faites blanchir avec des tranches de petit lard, ficelez chaque morceau après l'avoir fait rafraîchir. Mettez le tout dans une marmite avec du bouillon (1). La cuisson faite, vous faites mitonner le potage avec ce même bouillon et des croutes de pain (2); vous égouttez les morceaux dans une passoire; vous les coupez en tranches, et en garnissez le potage avec le petit lard.

(1) Mettez dans le fond d'une casserole des tranches de veau et des bardes de lard; placez-y le chou, et couvrez-le aussi de lard. Ajoutez carottes, oignons, cloux de girofle. V. — Mettez au fond de la casserole quelques bandes de lard maigre. Alb. =(2) Quand le lard a bouilli pendant deux heures, mettez le choux, ou si vous voulez, des cervelas et saucisses. Rob.

Potage au sagou.

On appelle ainsi une pâte qui nous vient en petits grains des îles Moluques et de Java. Lavez votre sagou à l'eau tiède (1) frottez-le, faites-le blanchir, et mettez-le dans du bouillon, après l'avoir égoutté (2). Il entre dans toutes les purées, surtout dans celle de navets.

(1) Vous le ferez tremper dès la veille. V. = (2) Quand il forme gelée, il est assez cuit. Id. — Il faut alors y mettre la purée de navets. Beauv.

(Observation.) Ce potage est excellent pour les poitrines délicates et les estomacs délabrés.

Potage à la Condé.

Prenez des haricots rouges (1), faites-les cuire dans une suffisante quantité de bouillon gras (2); faites en une purée claire, et versez-la sur des croutons, passés au feu dans le beurre frais. Pour le potage au maigre, servez-vous de beurre au lieu de bouillon.

(1) Avec une ou deux carottes et un oignon piqué de cloux de girofle. Alb. — Des pâtes d'Italie et du riz; faites cuire les pâtes séparément. Raimb. — Ajoutez petit lard, poireaux et céléri. Beauv. = (2) La cuisson faite, retirez les légumes, écrasez les haricots. Beauv.

Bisque d'écrevisses.

Prenez la quantité d'écrevisses, que vous jugerez nécessaire pour votre potage (1); faites-en une purée, en écrasant les chairs, et les passant dans un tamis; mouillez-la avec du bouillon gras ou maigre, sur un petit feu, sans la faire bouillir (2). A l'instant de servir, versez-la sur les croutes que vous avez mises dans votre soupière.

(1) Mettez-les dans une casserole, avec sel, gros poivre, muscade râpée, beurre, sur un feu doux; remuez-les jusqu'à ce que vous puissiez en retirer les chairs. Ajoutez à ces chairs du riz crevé dans du bouillon. Raimb. — Lorsque les écrevisses sont épluchées, jetez-les dans un mortier avec des croutes frites, et pilez le tout. Alb. — Pilez les coquilles, mettez-y du jus, ou le beurre dans lequel vous les avez fait sauter, et passez dans un tamis. V. — Mettez les épluchures avec les corps dans le même mortier; pilez de manière qu'on ne puisse apercevoir les coquilles. = (2) Mettez de la mie de pain mollet dans le bouillon où elles ont cuit; desséchez-le sur un feu modéré, et placez-le avec elles dans le mortier. Beauv.

Potage à la Reine.

Faites rôtir quelques poulets (1), ôtez-en la chair

blanche (2) faites crever du riz dans l'eau bouillante, pendant un quart-d'heure; pilez cette chair et le riz dans un mortier (3), et les délayez avec du consommé; passez au tamis. Mettez du consommé dans la purée pour qu'elle ne soit ni trop épaisse, ni trop claire. Laissez mijoter pendant deux heures dans le consommé, sur un feu doux, les débris de volaille, et les os que vous avez brisés. Passez le bouillon dans un tamis de soie; ayez soin qu'il ne soit pas trop fort de couleur; versez-le sur le pain de la soupière, et au moment de servir, vous verserez la purée de blanc, après y avoir mis du sel et du poivre (4).

(1) Couverts d'une petite bande de lard. Beauv. = (2) Faites cuire pendant vingt minutes cette chair, couverte de petites bandes de lard, de papier beurré, dans une casserole, foncée de quelques lames de veau ou de jambon, d'un oignon, de quelques carottes, et d'un bouquet de persil assaisonné. Id. = (3) Avec vingt amandes douces et quelques amères émondées. Id. = (4) Et un peu de Maïs. Alb.

Potage au macaroni.

Prenez carottes, navets, panais, choux, poireaux, céleri, têtes d'asperges, généralement tous les légumes potagers de la saison, et une douzaine de foies de poulets gras; hachez le tout bien menu; placez-le sur le feu dans une casserole; ajoutez un bon morceau d'excellent beurre (1), et laissez bien cuire. Faites ensuite blanchir du macaroni de Naples (2); assaisonnez-le de poivre et d'épices, retirez-le, et faites égoutter. Mettez autour d'une soupière qui supporte le feu un lit de macaroni, puis un lit de hachi, un troisième de fromage de Parmesan râpé (3), et ainsi de suite jusqu'au haut de la soupière que vous couvrez et placez sur un feu doux. Laissez mitonner jusqu'à ce que le macaroni soit bien cuit (4). Finissez par le Parmesan, et faites-lui prendre couleur avec une pelle bien chaude (5).

(1) De bon consommé. Beauv. = (2) Cassé en petits morceaux. V. = (3) Et de fromage de Gruyère. Beauv.

= (4) Arrosez chaque lit avec du consommé. V. = (5) Vous pouvez employer du vermicelle, si vous manquez de macaroni; Alb.

Nota. Le procédé de Beauvilliers est beaucoup plus simple que notre recette: il consiste à faire bouillir pendant un quart d'heure le macaron, à le pocher comme le vermicelle; et à le jeter mijoté avec le consommé dans une soupière sur le parmesan rapé et le fromage de Gruyères.

Potage en tortue.

Ce potage, qui est aujourd'hui très à la mode dans les grandes maisons et chez les bons restaurateurs, manque dans la plupart des traités sur la cuisine. Beauvilliers, et Viard dans le *cuisinier royal* sont les seuls qui en exposent la recette, mais avec des variantes.

Matières employées par Beauvilliers.

Mouton, épaule ou gigot, ou parures de carrés, débris de poissons, en quantité suffisante, dans une marmite, blond de veau, bouquet de persil, aromates, basilic; la cuisson sépare la chair des os. Le bouillon passé au travers d'une serviette, et clarifié avec des blancs d'œufs; faire bouillir, réduire, ajouter du vin de Madère; la moitié d'une tête de veau, échaudée de la veille, désossée, cuite dans un blanc, coupée par petits morceaux; dans le bouillon, vin de Madère; poivre de Cayenne, de Kari; dans le potage, des morceaux de veau; jaunes d'œufs frais, durcis, à l'instant du service.

Matières employées par Viard.

Tranche de bœuf, parure de veau, poule ou parure de volaille, moitié consommé et moitié blond de veau, carottes, oignons, cloux de girofle, dans une marmite; moitié de tête de veau, dégorgée et blanchie, coupée par petits morceaux dans une autre marmite, petits piments enragés, macis de muscade, consommé, vin de Madère, champignons, ris de veau en très petits morceaux, crêtes de coqs, rognons, quenelles de volailles; dans la sou-

pière, œufs pochés, et le potage dessus; si le potage n'est pas assez corsé ou assez fort en piment, glace de volaille, beurre de piment.

GRANDES SAUCES

QUI DOIVENT SERVIR A LA CONFECTION DES PETITES.

Sauce espagnole.

Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau (1), deux carottes, deux oignons en tranches; faites suer sur le feu; mouillez avec du consommé (2) et une demi-bouteille de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir (3); ajoutez coriandre gousse d'ail, bouquet de persil, ciboule, girofle, laurier (4). Faites bouillir le tout deux ou trois heures, à un feu doux (5); dégraissez; faites réduire; passez au tamis; conservez cette sauce, qui doit être bien liée, et d'un sel doux, pour vous en servir au besoin.

(1) Un faisan ou quatre perdrix. V. — Deux nois de veau, deux perdrix ou perdreaux. Rob. = (2) Dans lequel aura cuit un lapin ou des perdrix. Beauv. = (3) Vin de Madère ou de Bourgogne. Beauv. = Cependant la coutume de ce grand cuisinier n'était pas de mettre du vin dans l'espagnole générale, attendu que le vin peut la faire aigrir du jour au lendemain, et qu'on n'en met pas dans toutes les sauces où elle peut entrer. = (4) Deux cuillerées d'huile fine. Lefêvre. — Quelques tranches de citron. Id. = (5) A un grand feu; après la réduction, mettez sur un feu doux. Beauv.

Espagnole travaillée.

Prenez une assez forte quantité de la sauce précédente, une moindre de consommé, et des champignons (1); faites bouillir à un bon feu, écumez, dégraissez, réduisez.

Lorsque votre sauce qui doit être claire et d'une belle couleur, se trouve en consistance de bouillie, vous la passez au tamis, et la mettez ensuite dans une casserole, en la tenant chaude au bain marie, pour l'usage que vous en voulez faire: MEZELIER.

(1) Truffes bien lavées; BEAUV.— Trois quarts d'une bouteille de vin blanc. VIARD.

Velouté ou sauce tournée.

Mettez dans une casserole une partie d'un cuissot de veau, deux poules (1), carottes, oignons, cloux de girofle, bouquet de persil, ciboules (2), une cuillerée à pot de bon consommé; faites bouillir sur un bon feu; écumez; ajoutez consommé; faites bouillir; écumez encore; placez ensuite votre casserole sur le coin du fourneau. Faites un roux blanc, où vous mettrez une vingtaine de champignons, sautés à froid dans de l'eau et du citron (3); remuez dans votre roux bien chaud, que vous délayerez avec le mouillement de votre velouté; versez sur vos viandes; faites bouillir cette sauce à petit feu; écumez; au bout d'une heure, dégraissez; retirez vos viandes; passez votre sauce au tamis: votre velouté doit être blanc.

(1) Quelques lames de jambon. BEAUV. — Débris de volailles. VIARD.=(2) Champignons; point de citron. BEAUV.= (3) Pour faire le roux blanc, excellent beurre fondu et tiré au clair dans une casserole; ensuite quantité suffisante de fleur de farine, de froment, mêlée et remuée avec le beurre; la casserole sur un feu doux; remuez sans cesse; quand la farine est cuite, délayez avec le mouillement du velouté; dégraissez, faites réduire, retirez et passez votre roux blanc. ID.

Aspic.

Mettez dans une marmite avec un litre de grand bouillon, un jarret de veau, un jarret de jambon, un gros morceau de tranche de bœuf (1); faites suer sur un fourneau, jusqu'à consistance de gelée (2); mouillez avec

le grand bouillon (3); faites bouillir; écumez. Mettez ensuite oignons, carottes, peu de sel, parce que le grand bouillon est salé; bouquet de persil, ciboules, cloux de girofle, laurier, une gousse d'ail. Faites cuire pendant six ou sept heures (4), à un feu modéré; retirez les viandes; passez la gelée, faites-la refroidir. Cassez ensuite quelques œufs dans un moule; mettez-y de votre consommé, le jus de deux citrons, ou une cuillerée de bon vinaigre d'estragon; battez le tout sur le feu, jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; placez le moule à un feu modéré, dessus et dessous; une demi-heure après, versez sur votre gelée, et passez-la dans une serviette double et mouillée (5); Cette gelée entre dans différentes sauces.

(1) Deux pieds de veau, blanchis et sans l'os principal. Arch. — Ou quelques couennes de lard, grattées et blanchies. Viard. — Ficelez vos viandes. Beauv. = (2) A teinte jaune. Id. = (3) Si le bouillon vous manque, avec de l'eau en faire réduire davantage. Id. = (4) Pendant trois heures. Id. = (5) Retournez, couvrez de nouveau, mettez un peu de feu sur le couvercle; et passez encore. Id.

Sauce blanche.

Prenez beurre, farine (1), sel, poivre (2); mêlez le tout avec un filet de vinaigre (3), et un demi verre d'eau. Vous posez cette sauce sur le feu, et vous la tournez avec une cuiller ou spatule de buis, jusqu'à ce qu'elle ait pris quelque consistance. Retirez-la avant qu'elle bouille (4).

(1) Ou fécule de pommes de terre: la farine ou cette fécule doit avoir bouilli avant d'être mêlée avec le beurre. = (2) Muscade râpée. Car. = (3) ou du jus de citron, ou du verjus. Alb. — On peut y ajouter une liaison de jaunes d'œufs. Id. = (4) Dégraissez cette sauce; vannez-la; tordez-la dans une étamine blanche, et mettez-la au bain-marie. Beauv.

Sauce hollandaise.

Mettez dans du velouté ou coulis blanc du gros poivre

et un filet de vinaigre (1); au moment du service, mettez dans cette sauce un peu d'excellent beurre; délayez-y ensuite un peu de vert d'épinards.

(1) Un morceau de beurre; un peu de farine, de la muscade rapée, une liaison de jaunes d'œufs. Car. — Au lieu de velouté, un petit roux blanc, mouillé avec un peu de fond de cuisson, comme cuisson de volailles, de noix de veau. V. — Beurre, farine, jaunes d'œuf; le tout lié, sel, gros poivre, le quart d'un verre d'eau. Id.—Persil blanchi et haché très-fin, passé au beurre, jus de citron, anchois hachée. Souvent. — Citron, coupé en dés, dont vous ôtez le blanc et les pépins. Beauv.

Sauce à l'Allemande.

Prenez une tranche de jambon (1), faites la suer dans une casserole; mouillez-la de bouillon et consommé, faites bouillir et réduire; dégraissez, passez au tamis; ensuite mettez-y du persil blanchi, deux foies gras, des capres et anchois hachés, deux ciboules et du bon beurre. Faites lier cette sauce sur le feu, de manière qu'elle ne soit pas trop épaisse. Otez les ciboules; mettez un peu de mignonette et du jus de citron et repassez.

(1) Champignons hâchés et bien cuits. Beauv. — Car.
(Cette sauce se sert sur des poulets ou des tendons de veau.)

Sauce à la béchamel.

Mettez dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre, échalotte, persil, ciboules, hachés très mince. Ajoutez une pincée de farine, que vous mouillerez avec de la crême (1), sel, mignonette, muscade; faites bouillir en tournant sur le feu, jusqu'à ce que votre sauce ait pris consistance (2). Passez au tamis de crin, et servez.

(Cette béchamel est maigre, et s'appelle *béchamel à la crême.*)

(1) Chopine de crême et demi setier de lait. Arch. = (2) A mesure qu'elle s'épaissit, la mouiller avec de la crême bouillante. Car.

PETITES SAUCES.

Béchamel grasse.

Mettez dans une casserole une quantité suffisante de velouté et de consommé (1). Faites réduire de moitié sur un grand feu; à part jusqu'à moitié, une quantité proportionnée de crême; tournez cette crême; mêlez-la avec votre velouté, et faites bouillir le tout à grand feu, en remuant toujours. Au bout d'une heure, si la sauce est assez liée, vous la passez au tamis (2). LAGUIPIERRE.

(1) Parures de veau, jambon, coupés en dés; carottes, oignons émincés, clous de girofle coupés en tranches, laurier, échalottes, persil, ciboules, hachés; gros poivre, muscade râpée, peu de sel, beurre. ALB. = (2) Cette sauce doit avoir la consistance d'une bouillie légère. Après l'avoir passée, il faut la mettre au bain-marie. BEAUV.

Sauce à la Sainte-Menehould, d'après ROBERT.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, de la farine, du lait ou de la crême, délayez le tout et ajoutez un bouquet de persil et de ciboules, du laurier, des champignons et quelques échalottes. Mettez sur le feu, tournez avec une cuillère de buis; passez votre sauce au tamis; et après l'avoir remise sur le feu, mettez-y du persil haché bien menu, et un peu de gros poivre. *Voy. p.* 21.

Sauce à la provençale.

Prenez deux cuillerées de bonne huile d'olive, une échalotte et des champignons hachés, et de l'ail (1); mettez le tout dans une casserole et passez sur le feu. Ajoutez une pincée de farine; mouillez avec consommé et bon vin blanc; mettez ensuite sel, poivre, bouquet de persil, ciboule. Faites bouillir pendant une petite demi-heure, à un feu doux (2); dégraissez, ne laissez à votre sauce que ce qu'il faut pour qu'elle soit brodée et légère; retirez-en le bouquet de persil, la ciboule et l'ail.

(1) Une petite cuillerée de sauce allemande, un ou deux jaunes d'œufs, du jus de citron, du piment en poudre et de l'ail pilé. CAR. — Deux jaunes d'œufs crus. VIARD. — Un peu de basilic. ROBERT. = (2) Au bain-marie, sur la cendre chaude. VIARD.

Sauce italienne rousse.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y ensuite des champignons hachés, un bouquet, une pointe d'ail, quelques cloux de girofle (1) et de bonne huile d'Aix (2); passez ; mouillez le tout avec du vin de Champagne et de grande espagnole. Dégraissez (3), faites bouillir sur le coin d'un fourneau, et assaisonnez de mignonette et de jus de citron.

(1) Un citron coupé en tranches, sans blanc et sans pepins, du laurier. BEAUV. = (2) Un petit morceau de beurre. ARCH. — On fait un roux blanc. CAR. — Il faut d'abord mettre dans la casserole une demi-bouteille de vin blanc. — ALB. = (3) Otez le jambon; et lorsque la sauce aura été assez réduite, retirez-la. BEAUV.

Il faut observer que si l'on a mis d'abord du citron, coupé en tranches, il n'est plus besoin d'assaisonner avec du jus de ce fruit.

Pour la sauce italienne blanche on emploie du velouté au lieu de l'espagnole. (Voyez velouté plus haut.)

Sauce à la maître-d'hôtel, froide.

Vous pétrissez sur un plat un morceau de beurre, du persil haché bien fin (1), du jus de citron, du sel et du poivre; on se sert de cette sauce à froid pour les biftecks, les maquereaux et autres poissons, dont la chaleur la fait fondre.

(1) Une échalotte, aussi hachée bien menue. On peut aussi mettre une ravigote hachée, en place de persil. VIARD. — Quelques feuilles d'estragon, une ou deux feuilles de baume, un filet de verjus. BEAUV.

Sauce à la maître-d'hôtel, liée.

Mettez dans une casserole (1) un morceau de beurre, une pincée de farine, persil et ciboules hachés, avec un demi-verre d'eau, sel et poivre; faites chauffer, et tournez jusqu'à parfaite liaison (2), ajoutez-un jus de citron, et servez.

(1) Deux cuillerées à dégraisser de velouté, point d'eau; deux ou trois feuilles d'estragon. Beauv. = (2) Passez et vannez cette sauce. Id.

Sauce au suprême, de Sabatier.

Mettez dans une casserole un demi setier de velouté et autant de consommé (1); réduisez à moitié. Au moment de servir, ajoutez une bonne pincée de persil haché bien menu, un peu de beurre (2) et de jus de citron (3) ou de bon vinaigre. Mêlez le tout, sans faire bouillir.

(1) De volaille. Arch. = (2) Un petit morceau de glace, s'il en est besoin. Id. = (3) La moitié d'un citron. Viard.

Sauce à la matelotte.

Prenez les dégraissis des autres petites sauces; à leur défaut, employez la grande espagnole. Mettez les dégraissis dans une casserole avec deux cuillères à pot de blond de veau; faites bouillir votre sauce; placez-la ensuite sur le coin du fourneau; écumez et dégraissez bien; faites réduire à feu ardent; (1) passez-au tamis, et mettez au bain-marie. A l'instant de servir, ajoutez beurre fin, anchois; vannez le tout. Cette sauce s'emploie pour le poisson et les cervelles. Vincent la Chapelle.

(1) Quand elle est réduite, petits oignons roussis et cuits dans le beurre, champignons tournés, culs d'artichaux. Beauv.

Sauce poivrade.

Mettez du vinaigre dans une casserole (1) avec un peu

de jus de veau, ciboule, oignons, coupés en tranches (2), tranche de citron, poivre et sel; faites bouillir (3); passez au tamis, et servez chaud.

(1) Un bon verre de vin blanc. Car. — Carottes et panais coupés en zestes, clous de girofle, gousse d'ail, feuille de laurier, thym, basilic. Raimb.— Beurre, pincée de persil et ciboules, hachés, gros poivre, peu de muscade râpée, demi-verre de vinaigre blanc. Alb. — Une lame de jambon, coupée en douze petits dés, avec un petit morceau de beurre, etc. Beauv.=(2) Pincée de poivre fin, cuillerée de vinaigre, quatre d'espagnole non réduite; bouillir trois quarts d'heure, sur le bord du fourneau, dégraisser et passer. Beauv.= (3) Réduire au moins à moitié; verre de jus au vin, demi-verre de bouillon, réduire de nouveau. Alb.

Sauce hachée.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; ajoutez un morceau de beurre, des champignons hachés, une pointe d'ail, bouquet de persil et ciboules, hachés, girofle; mouillez de bouillon et de consommé (1). Faites bouillir, pendant une petite demi-heure, à petit feu; dégraissez votre sauce (2), passez-la, et conservez-la pour le besoin.

(1) De sauce espagnole. Arch. — Deux cuillerées à dégraisser de bon vinaigre; pincée de mignonette. Beauv. — Point de beurre, faites bien réduire le vinaigre avant de mettre le bouillon. Alb. =(2) Ajoutez une cuillerée de capres et autant de cornichons hachés. Au moment de servir, beurre d'anchois. Id. — Au moment de servir, les anchois pilés et maniés avec du beurre, que vous vannerez dans votre sauce. V. — Beurre d'anchois; ne point faire bouillir le cornichon ni les capres. Beauv.

Sauce piquante.

Faites un roux; mouillez avec du bouillon (1); ajoutez trois cuillerées de vinaigre, piment, thym, laurier; (2) faites réduire jusqu'à ce que votre sauce se soit un

peu épaissie; assaisonnez de poivre, de sel, et d'un peu de jus.

(1) Trois cuillerées d'espagnole. LAGUIPIERRE. =(2) Estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, pincée de chaque, le tout haché très-menu; au moment de servir, un peu de bonne huile et de jus de citron. ALB. — Dans la casserole une tranche de jambon, trois racines. RICHAUT.

Sauce à la pluche.

Mettez dans une casserole du velouté et du consommé de volaille (1); faites clarifier et réduire, mettez et vannez un morceau de beurre, vous pouvez ajouter un morceau de gelée, au besoin. Quand votre sauce est faite, vous y ajoutez du persil, que vous aurez fait blanchir, rafraîchir et égoutter. (2)

(1) Un demi-verre de vin blanc, de gros poivre. VIARD.= (2) Si la sauce est trop salée, un petit morceau de beurre. BEAUV. — On peut servir avec une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron. ARCH.

Sauce à la Sainte Menehould.

Mettez dans une casserole du coulis avec un bon morceau de beurre, manié d'un peu de farine (1); sel, gros poivre, jaunes d'œufs, échalottes hachées (2); faites lier sur le feu. Il faut que cette sauce soit épaisse (3). On l'étend sur la viande ou le poisson, que l'on panne ensuite, et que l'on arrose de beurre fondu, ou d'huile, pour lui faire prendre une couleur dorée, dans un four ou sous un couvercle de tourtière. *Cuis. bourg.*

(1) Délayez cette sauce avec du lait ou de la crême. BEAUV.=(2) Une poignée de champignons. ID.=(3) Tordez-la à l'étamine; remettez-la sur le feu; mettez persil haché, mignonette. ID.

Sauce aux truffes.

Dépouillez les truffes de leur peau; lavez et hachez-les;

(1) mettez-les dans une casserole avec du velouté, jambon, poivre et sel; faites chauffer (2); donnez une pointe avec du vin blanc; terminez avec un morceau de beurre (3).

(1) Passez-les légèrement au beurre. Alb. — Ou dans de l'huile. Viard. = (2) Bouillir à petit feu, pendant un bon quart-d'heure. Id. — A défaut de velouté, un peu de f rine pour passer les truffes. Id. = (3) Aucun acide dans cette sauce. Beauv.

Sauce à la purée de champignons.

Prenez des champignons très-blancs, lavez-les, coupez-en l'extrêmité de la queue, sautez-les dans une casserole, avec du jus de citron et un peu d'eau (1); égouttez-les, hachez-les; pressez-les dans un linge blanc; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec vos champignons. Quand le beurre tourne en huile, mettez quantité suffisante de velouté et de consommé (2); faites réduire jusqu'à consistance de purée (3); ajoutez un peu de mignonette; passez à l'étamine (4).

(1) Avec beurre et bouquet de persil et de ciboule. Alb. = (2) Autant de vin blanc. Id. = (3) Pendant une bonne heure. Id. — Trois quarts d'heure. Beauv. — Liez la sauce avec du jus, ou avec un peu de beurre manié, de farine. Alb. = (4) Finissez votre purée avec de la crême double comme celle d'oignons blancs. Beauv.

Sauce en tortue.

Les détails de cette sauce sont spécifiés dans Beauvilliers et Archambault. Ce dernier, tout en déclarant qu'elle demande beaucoup de soin, n'en a fait qu'un article très court. Voici sa recette.

Sauce espagnole, piment rouge, verre de vin de Madère, champignons tournés, ris de veau, passés au beurre; crêtes et rognons de coq, foies de volaille blanchis, œufs frais, jaunes d'œufs durs, petits cornichons entiers, écrevisses, croutons frits; assaisonnement relevé. Toutes les

garnitures doivent être mises dans la sauce à des distances convenables.

Les matières employées par Beauvilliers sont à peu-près les mêmes, avec cette différence qu'il met dans l'espagnole et le vin de Madère sec une cuillerée à café de poivre de Kari, et la moitié de cette quantité de poivre de Cayenne, et qu'il n'emploie ni cornichons, ni écrevisses; mais des culs d'artichaux.

Quand l'espagnole et le vin de Madère sont réduits et dégraissés, on y ajoute les ingrédients susnommés, et l'on ne met les jaunes d'œufs dans la sauce, qu'au moment de servir.

Sauce de Kari ou à l'Indienne.

Faites fondre un demi-quarteron de beurre dans une casserole avec une demi cuillerée de poivre kari ; faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il commence à roussir; ajoutez du velouté, et du bouillon, (1) si le velouté vous manque, mettez du jus ou du fond de cuisson. Faites réduire, dégraissez (2); tenez votre sauce chaude au bain-marie. Au moment de servir, jetez-y un morceau de beurre. Si cette sauce n'est point assez poivrée avec le kari, il faut y mettre un peu de poivre de Cayenne.

(1) Velouté réduit, consommé. Beauv. — Teinture de safran. Id. — Un dé de poudre de safran de l'Inde. Viard. = (2) Ne dégraissez pas votre sauce. Alb.

Sauce tomate.

Mettez dans une casserole un certain nombre de tomates (1); mouillez-les avec du bouillon (2) ; ajoutez poivre et sel (3); faites réduire pendant une demi-heure jusqu'à consistance de purée ; passez cette sauce (4); si elle n'est pas assez épaisse, faites-la réduire de nouveau; ensuite mettez-y du jus. Avant de servir, ajoutez un demi-quarteron de beurre, et le laissez fondre en le remuant.

(1) Coupées en deux, et dont vous exprimez l'eau. Car.

— Pressez-en les pepins et le jus. = (2) Tranches fines de maigre de jambon salé, oignons, bouquet de persil, dans une casserole, avec beurre fin; faites fondre les tomates, et que le jambon laisse son goût. Id. — Quantité suffisante de sauce tournée, filet de vinaigre. Card. — Morceau de beurre, feuille de laurier, thym; la casserole sur un feu modéré; une cuillerée d'espagnole ou partie grasse du bouillon. = (3) Clous de girofle, mignonette, muscade râpée. Viard. = (4) Mettez-la dans une casserole propre; bon consommé; faites chauffer pendant une demi-heure; quand elle commence à bouillir, un peu de sucre. Id.

Sauce à l'ivoire.

Mettez dans une casserole huile fine et lard que vous ferez fondre; passez-y des tranches de veau, de jambon et d'oignons (1); ajoutez une gousse d'ail et quatre champignons (2); mouillez avec du vin de Champagne et du bouillon; mettez un peu de mie de pain mitonné, et un peu de crême bouillie; retirez le veau et le jambon lorsqu'ils sont cuits; passez la sauce à l'étamine avec des jaunes d'œufs durs.

(1) Poulet commun dont vous avez extrait les poumons, dans une petite marmite. Beauv. = (2) Carottes, oignon, clou de girofle, bouquet assaisonné; consommé ou bouillon sans couleur; écumez, faites mijoter, passez dans une serviette. Faites encore réduire avec consommé et velouté. Au moment de servir, morceau de beurre; passez, vannez; versez jus de citron. Id.

Sauce ravigote.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole; quand elle s'attache, mouillez avec bouillon et consommé; faites réduire, passez au tamis; mettez dans cette sauce (1); baume, pimprenelle, cresson, cerfeuil, et civette, hachés; corne de cerf, estragon blanchi; ajoutez beurre fin, jus de citron (2), sel et mignonette. Liez le tout, et servez chaud. Mézelier.

(1) Deux cuillerées de moutarde. Arch. = (2) Vinaigre blanc. Beauv.

Sauce verte.

Mettez une tranche de jambon et de veau dans une casserole; mouillez de vin de Champagne et de bouillon. Pilez dans un mortier une fourniture de fines herbes, du persil en branches (2); passez-le tout à l'étamine pour exprimer le vert; liez votre sauce avec quatre jaunes d'œufs; passez-la au clair; ajoutez un peu de jus de citron (3).

(1) Velouté réduit. Beauv.=(2) Et moutarde; moitié d'un verre de bonne huile. Viard. = (3) Vert d'épinards au moment de servir. Arch.—Viard.—Beauv.

Nota. On fait le vert d'épinards, en exprimant fortement dans un torchon blanc le jus d'une poignée d'épinards, lavés et pilés. On le met ensuite sur le bord d'un fourneau dans une petite casserole, et on le jette après dans un tamis de soie pour le faire égoutter.

Sauce Robert.

Passez dans une casserole des oignons, coupés en petits dés, avec du lard fondu ou du beurre (1). Quand ils sont à demi-roux, mettez jus ou blond de veau (2), sel et poivre; faites bouillir pendant une demi-heure; dégraissez; liez ensuite d'un coulis de veau et de jambon; un peu de moutarde (3); donnez de la pointe, et servez.

(1) Une cuillerée à bouche de farine et un peu de beurre avant les oignons, ensuite du beurre pour les faire cuire. Raimb. = (2) Sauce espagnole. Arch. — Un peu de vinaigre. Alb. = (3) Une cuillerée de vinaigre. Mézelier. — Cette sauce est excellente pour le porc frais et le dindon.

Sauce au beurre d'écrevisses.

Vous faites cuire vos écrevisses (1) dans de l'eau; vous ajoutez vinaigre, bouquet de persil, sel et poivre; vous séparez les chairs des coquilles (2); vous faites sécher celles-ci, et les pilez bien dans un mortier; prenez ensuite une quantité de beurre; pilez le tout (3); faites fondre pendant un bon quart-d'heurre, sur un feu doux (4);

passez dans un tamis sur un vase plein d'eau froide; laissez figer. D'ALÈGRE.

(1) De petites écrevisses. ARCH. — BEAUV. = (2) Quand elles sont d'un beau rouge. BEAUV. = (3) Si, en pilant, les coquilles ne donnent point assez de rouge à votre beurre, ajoutez-y des racines d'orcanette. ID. = (4) Incorporez ensuite le beurre avec du velouté réduit et d'une bonne consistance. ID.

Sauce aux homards.

Dépouillez un homard de ses chairs et de ses œufs, mettez les dans une casserole que vous aurez soin de couvrir; lavez les coquilles, et en supprimez les petites pattes; faites-les sécher au four, pilez-les, et faites comme pour le beurre d'écrevisses. Mettez le beurre refroidi dans une sauce blanche, délayez sur un feu très-doux, ajoutez un peu de mignonette, et versez cette sauce sur les chairs que vous aurez mises dans la casserole. SABATIER. — BEAUV.

Sauce à la purée d'oseille.

Lavez, pressez, et pilez de l'oseille (1): tirez-en un verre de jus; mettez ce jus dans une casserole avec un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, muscade rapée, sel mignonette, un peu de consommé et de bouillon (2), et faites suer sur le feu, en remuant, jusqu'à consistance de purée.

(1) Avec laitue et cerfeuil. MÉZELIER. — Ou de la poirée; avec des échalottes et du persil. ALB. Hachez l'oseille très-menue, après en avoir retiré les queues; faites-la cuire, pressez-la fortement; faites-la recuire. BEAUV. — Champignons hachés. VIARD. — L'oseille par-dessus les autres herbes. ID. = (2) Quantité suffisante de velouté. ID. — D'espagnole. BEAUV.

Sauce à la purée d'oignons blancs.

Coupez en tranches un certain nombre d'oignons; faites

les cuire avec blond de veau, sel et poivre (1); passez cette purée au tamis; mettez-la dans une saucière pour vous en servir au besoin.

(1) Dans une casserole avec beurre, laurier, muscade rapée. Sabatier. — Faute de blond de veau, bon bouillon. vin blanc, crême. Alb. — Velouté. Arch. — Espagnole et bouillon. Viard. — Les oignons ne doivent point prendre de couleur. Beauv.

Pour la purée d'oignons brune, on les laisse roussir; et l'on n'y met point de crême. Id.

Sauce à la purée de pois verts.

Prenez un litre et demi de pois verts, faites-les baigner, maniez-les dans l'eau avec un gros morceau de beurre fin, retirez-les et faites-les égoutter; mettez-les dans une casserole sur un feu modéré, avec un bouquet de persil et de ciboules (1). Faites les sauter pendant quinze ou vingt minutes; jetez-y un peu de sel, et la moitié d'une cuillère à pot de bouillon. Faites bouillir doucement. Au bout d'une petite heure, pilez vos pois dans un mortier; passez-les au tamis avec du consommé froid, si vous en avez, ou avec du bouillon. Mettez cette purée dans une autre casserole, et faites la chauffer au moment de vous en servir (2). Laguipierre.

(1) Persil en branches, ciboules coupées en deux. Beauv. = (2) Mettez-y un petit morceau de sucre. Id. — Ajoutez du vert d'épinards. Arch.

Sauce à la purée de pois secs, donnée par Mézelier.

Faites baigner dans l'eau tiède, pendant douze heures, deux litres et plus de pois secs. Mettez-les dans une marmite, avec une livre de bon lard (1), deux carottes, deux oignons, cloux de girofle, un bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; faites cuire, passez, mouillez cette purée avec du bouillon; remettez-la dans une casserole, mouillez encore avec du bouillon, ou dégraissis de quelque sauce en cuisson, remuez toujours de peur qu'elle

ne s'attache. Lorsqu'elle est un peu épaisse, retirez-la, et tenez-la chaude pour servir (2).

(1) Du jambon. Beauv. = (2) En servant, ajoutez un peu de beurre. Alb. — On peut y ajouter du vert d'épinards. — On verse cette purée sur des croûtons.

Purée de gibier.

Pilez la chair de votre gibier, tel que perdreaux, lapereaux, ou bécasses (1), mouillez-la avec du consommé (2); brisez les os, et faites les bouillir dans le bouillon; vous délayez la chair réduite en purée avec ce bouillon, vous la faites bouillir pendant quelques minutes (3), et la versez sur vos croûtons.

(1) Supprimez la peau et les nerfs. Beauv. = (2) Ajoutez un peu de panade. Arch. = (3) Finissez avec un petit morceau de beurre; si la purée n'est pas bien corsée, un peu de gelée. Beauv.

Sauce au pauvre homme.

Mettez dans une casserole un peu d'eau, sel, mignonette, échalotte hachée, jus de citron; faites chauffer, sans bouillir (1), ou bien prenez oignon blanc, échalotte, ail, pilez le tout; un peu d'eau, un verre de vin bouilli, du jus d'orange; passez le tout au tamis; ajoutez poivre et servez.

(1) Ou du bouillon et du jus, une cuillerée de vinaigre; faites bouillir jusqu'à ce que les échalottes soient cuites. D'Alègre. — Beauv.

Marinade cuite.

Faites fondre un peu de beurre (1) dans une casserole, ajoutez un oignon, une carotte, coupés en tranches circulaires, minces; laurier, ail, persil, sel et poivre (2); mouillez avec de l'eau ou du bouillon, et un tiers de vinaigre. Faites bouillir le tout (3); passez-au tamis.

(1) Ou de graisse. Arch. = (2) Un peu de farine, épices.

Alb. — Thym et basilic. Beauv. = (3) A petit feu pendant une heure. Alb.

Poële ou poëlée.

Prenez deux livres de veau et autant de lard ou de jambon (1), coupez les en forme de dés un peu gros; deux carottes, trois oignons blancs aussi coupés en dés, une livre de bon beurre; clous de girofle, basilic, laurier, concassé, thym (2), sel, poivre; mettez le tout dans une casserole et faites bouillir sur un petit feu; quand cela sera réduit, ajoutez une cuillerée à pot de bouillon non dégraissé; après un nouveau bouillon (3); vous retirerez votre poële, et la mettrez dans une terrine (4).

(1) Rouelle de veau, jambon et lard. Beauv. = (2) Le jus de trois ou quatre citrons coupés en tranches, sans pelure ni pepins, dans une marmite fraîchement étamée. Beauv. = (3) Pendant quatre ou cinq heures. Id. = (4) Après l'avoir passée dans un tamis de crin. Id.

Nota. Si, dans le mouillement de cette sauce, vous introduisez du vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, vous faites la *sauce à la mirepoix*.

Blanc.

Prenez en quantité suffisante et proportionnée graisse de bœuf, lard gras (1), beurre, carottes, oignons coupés en deux, bouquet de persil, un peu de laurier; sel, mignonette, jus de citron (2), clous de girofle; mettez le tout dans une casserole avec du bouillon (3), et faites bouillir quelque temps, en tournant; écumez (4). (On se sert de ce blanc pour faire cuire les viandes auxquelles il convient.)

(1) Râpé. Alb. = (2) Deux citrons, coupés en tranches, en ôtant le blanc. Viard. = (3) Point de lard, point de bouillon, mais de l'eau. Beauv. = (4) Cuillerée de farine. Id.

Sauce au fumet de gibier, de Chaud.

Prenez trois perdrix (1), ou lapereaux de garenne;

ajoutez carottes, oignons, cloux de girofle, feuilles de laurier, thym. Mouillez avec une chopine de bon vin blanc; faitez bouillir le tout et réduire jusqu'à consistance de gelée; ensuite mouillez avec du consommé. Le gibier étant cuit, passez cette essence au travers d'une serviette; vous ajoutez plusieurs cuillerées d'espagnole, ou d'autre sauce convenable. Quand votre sauce est suffisamment réduite et dégraissée, vous la passez à l'étamine, et la tenez chaude au bain-marie.

(1) Trois carcasses de perdreaux, concassées, et point de lapins. BEAUV.

Sauce au beurre d'ail, du même.

Pilez six gousses d'ail dans un mortier; passez-les, en les tournant avec une cuillère de buis, par un tamis de soie. Mettez le jus dans un mortier avec un morceau de beurre; et pilez jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Vous mettrez de ce beurre dans les sauces auxquelles vous jugerez qu'il pourra convenir (1).

(1) Soit avec du velouté, soit avec de l'espagnole réduite. BEAUV.

Sauce au beurre d'anchois.

Vous lavez bien vos anchois, après en avoir ôté l'arête et les écailles. Vous les essuyez, les hachez et les pilez dans un mortier; quand ils sont réduits en pâte, vous les amalgamez avec un poids double de bon beurre frais. Pour faire une sauce avec ce beurre, il faut en mettre dans l'espagnole bien finie (1), et tenue tiède, et le remuer dans la casserole, pour que le mélange en soit bien fait (2). ROBERT.

(1) Vin blanc. ALB. = (2) Mettez jus de citron; passez; si la sauce est trop liée, ajoutez un peu de consommé. BEAUV.

Sauce au beurre de Provence.

Pilez dans un mortier plusieurs gousses d'ail (1); pas-

sez-lez, par un tamis de crin double, dans un vase de faïence; versez dessus de l'excellente huile d'olive; remuez cette huile avec ce gros jus d'ail, jusqu'à ce que ces deux choses ne ressemblent plus qu'à un morceau de beurre. Mettez-y du sel. LAGUIPIERRE.

(1) Échalottes. SABATIER.

Sauce à la tartare.

Hachez très fin échalottes, cerfeuil, estragon; mettez le tout dans un vase de terre; ajoutez moutarde, sel, poivre, filet de vinaigre, peu d'huile, et remuez. Si votre sauce est trop salée, remettez tant soit peu de moutarde et d'huile. MEZELIER. — BEAUV.

Sauce au fenouil.

Faites fondre un peu de beurre dans une casserole, faites-y roussir une pincée de farine; ajoutez ensuite un peu de ciboule hachée; mouillez de velouté (1); quand la sauce bout, jetez-y une pincée de fenouil vert, (2); passez et mêlez bien le tout; assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée. SABATIER.

(1) Et de sauce au beurre. VIARD. = (2) Blanchi et haché, comme du persil. BEAUV.

Sauce à l'anglaise, aux groseilles, à maquereaux.

Prenez une quantité suffisante de groseilles à maquereaux, pas tout à fait mûres, ôtez-en les pepins; faites-les blanchir dans l'eau avec un peu de sel, comme les haricots verts. Après les avoir égouttés, jetez-les dans la sauce indiquée ci-dessus, avec ou sans fenouil. (On emploie cette sauce avec les maquereaux bouillis, en place de la maître-d'hôtel. — BEAUV.)

Sauce à l'estragon.

Coupez des feuilles d'estragon en petits carrés ou en losanges; faites-les blanchir; mettez dans une casserole du consommé et un peu de velouté; dégraissez sur le coin

du fourneau, faites bouillir, jetez votre estragon, ajoutez un filet de vinaigre (1), et servez. LEFÈVRE.

(1) Liez votre sauce avec un pain de beurre; BEAUV.

Sauce mayonnaise ou mayennaise.

Mettez dans un vase de faïence une cuillerée à ragoût de velouté et deux jaunes d'œufs crus. Assaisonnez avec jus de citron, sel et poivre; remuez bien avec une cuillère de buis; versez de l'huile fine, peu-à-peu. Quand votre sauce est un peu épaissie, ajoutez quelques gouttes de bon vinaigre blanc (1).

(1) De temps-en-temps fort vinaigre aromatique, avant de mettre l'huile. ALB. —Point de bouillon, un jaune d'œuf cru. A mesure que la sauce s'épaissit, un peu de vinaigre, ensuite une livre d'huile, jus de citron dans l'assaisonnement. VIARD.—Quelques cuillerées à bouche d'huile fine, vinaigre d'estragon: ajoutez estragon, échalottes, pimprenelle hachés menus; quelques cuillerées à bouche de gelée; un peu d'huile. BEAUV.

Roux.

Prenez un morceau de beurre (1), faites le fondre dans une casserole, ajoutez-y une bonne pincée de farine, remuez; quand le bouillon commence, couvrez votre feu, et entretenez le très doux, pendant deux ou trois heures (2); remuez (3) de peur que votre roux ne s'attache; quand il est devenu d'un beau blond, vous le versez dans un vase de terre, pour vous en servir au besoin.

(1) Une livre de beurre et un litron de farine. VIARD. = Une demi-livre de beurre et autant de farine qu'il en peut boire. ARCH. = (2) Sur la cendre chaude. BEAUV. — Pendant près de quatre heures. ARCH. — Il faut que ce roux ait la consistance d'une pâte un peu ferme. BEAUV.

Roux blanc.

Prenez du beurre très fin; ajoutez-y en proportion de

la farine (1) très propre; faites fondre, en remuant, sur un feu doux; il ne doit point prendre de couleur. Remuez le pendant une demi-heure. Ce roux blanc s'emploie dans le velouté ou sauce tournée, et d'autres sauces (2). SABATIER.

(1) De froment, parce que celle de seigle lie mal. VIARD. — (2) Pour lier toutes celles qui ne doivent pas être colorées.

Glace.

Coupez-en quatre un cuissot de veau; prenez trois poules (1), et une quantité de légumes et d'herbages, comme carottes, oignons, céleri, persil, ciboules; mettez le tout dans une marmite remplie de consommé; faites bouillir sur un feu modéré jusqu'à ce que les viandes soient cuites (2). Passez ce bouillon au travers d'une serviette; mettez-le ensuite dans une casserole sur un feu ardent, pour le faire réduire (3); n'y mettez point de sel. RICHAUT.

(1) Débris de viandes et de volaille. CARD. — Tranches de bœuf sans graisse, coupées en gros dés, vieille poule ou vieux coq en quatre, jarret de veau, aussi coupé en morceaux, dans deux ou trois pintes d'eau. ALB. — Trumeau de bœuf, jarret de veau ficelé, poule, pieds de veau sans l'os principal. ARCH. Un ou deux jarrets de veau, parures de carrés ou débris de veau. BEAUV. = (2) Environ quatre heures. ALB. — Et quitteront les os. BEAUV. = (3) Ajoutez deux ou trois blancs d'œufs, battus en neige; remuez et faites bouillir dans une casserole, et passez encore. CARD. — Quand la glace est faite, et avant de la clarifier avec les blancs d'œufs, exprimez-y un peu de jus de citron. ALB. — Pour lui donner de la couleur, mettez-y du jus ou un peu de caramel. ARCH.

Pâte à frire.

Délayez dans une terrine une cuillerée de farine de froment avec de l'eau tiède, un peu de beurre (1). Quand ce mélange s'est épaissi, ajoutez une cuillerée d'huile fine, et des blancs d'œufs, bien fouettés. Ne faites de cette pâte que pour le besoin actuel.

(1) Sel, poivre et bière, ou vin blanc un peu sucré, et point d'eau tiède. ALB. — Six jaunes d'œufs, dans un litron de farine, beurre tiédi; point d'eau tiède. VIARD. — On peut mouiller la pâte avec du vin blanc ou du lait. ID. — Un peu d'eau-de-vie. SOUVENT.

Sauce aux attelets.

Mettez du velouté ou un morceau de beurre dans une casserole, avec du persil, ciboule et champignons hachés menus, que vous faites revenir. Ajoutez un peu de farine délayée dans du bouillon (1), faites réduire le tout jusqu'à consistance de bouillie; liez avec trois jaunes d'œufs crus, et remuez pour former la liaison. SOUVENT.

(1) Pour assaisonner, peu de sel, gros poivre, muscade râpée, laurier qui sera retiré avant la liaison. BEAUV.

Sauce aux truffes à la Saint-Cloud.

Faites revenir dans de l'huile ou du beurre deux ou trois truffes, hachées bien fin; ajoutez une quantité proportionnée de velouté et de consommé (1); faites bouillir sur un feu doux, dégraissez, et tenez votre sauce dans une petite casserole au bain-marie. L'assaisonnement consiste en gros poivre et un peu des quatre épices (2).

(1) Jambon chaud; un peu de jus de vin. ALB. — Vin blanc. ARCH. = (2) Au moment de servir, un morceau de beurre fin. ID. — Finissez avec un peu de beurre. BEAUV. — Muscade râpée, vin de Champagne. RAIMB. — Champignons, gousse d'ail, persil, ciboules, passés sur le feu avec huile; bouillon, vin blanc, sel, poivre. MÉZELIER. — Cette sauce se fait au blanc avec du velouté et du vin blanc, et au roux avec de l'espagnole. CARD.

Sauce à la pluche verte.

Mouillez un peu de velouté ou sauce tournée avec du consommé de volailles (1); dégraissez, faites réduire, ajoutez un bon morceau de beurre que vous avez soin de vanner. Faites blanchir des feuilles de persil concassées,

après les avoir rafraîchies et égouttées, mettez-les dans votre sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs, et donnez lui une teinte avec du jus de citron (2).

(1) Vin blanc, gros poivre. Viard. — Rien que du velouté. Beauv. — Racines de persil, coupées en filets. Viard. = (2) Point de citron. Id. — Le jus de citron doit dominer. Beauv.

Court-bouillon.

Coupez en tranches quantité suffisante de carottes et d'oignons (1); mettez ces légumes dans une casserole avec beurre, branches de persil (2), thym, laurier, basilic, sel, mignonette, clous de giroffle; faites suer à petit feu; ajoutez vin blanc (3); faites bouillir, passez au tamis, et servez.

(Cette sauce s'emploie pour le poisson).

(1) Céleri, navets émincés. Card. = (2) Ail. Id. = (3) Ou du verjus, ou du vinaigre. Arch. — Alb. — Card. — Un bon fonds de graisse, si le court bouillon doit être au gras. Beauv.

Sauce à l'orange.

Mettez dans une casserole (1) un demi-verre de bon bouillon avec autant de jus (2), quelques petits morceaux de pelures d'orange, gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin manié avec une pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu, exprimez-y ensuite le jus d'une orange. *Cuisin. bourg.*

(1) Une tranche de jambon. Sabatier. = (2) Quelques anchois hachés. Id.

Sauce au vert-pré.

Faites réduire dans une casserole une quantité suffisante de velouté et de consommé; ajoutez beurre et vert d'épinards; passez votre sauce, et servez-vous en. D'Alègre.

Sauce à la Ducelle ou aux papillotes.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre (1), persil, échalottes, champignons et truffes, le tout haché menu; faites revenir un instant sur le feu, ajoutez de la farine, et mouillez avec du jus de bœuf et de l'espagnole (2); faites réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle ait une certaine consistance (3).

(1) Huile fine, mie de pain. SABATIER. — Les fines herbes hachées avec du lard. CAR. = (2) Jus de citron, vinaigre, ou verjus. ALB. — Vin blanc. VIARD. = (3) Un peu d'épices et de beurre pour finir cette sauce. ARCH. — Finissez avec une liaison, que vous ferez cuire, sans laisser bouillir; ajoutez, si bon vous semble, jus de citron. BEAUV.

On dépose cette sauce dans une terrine, et l'on s'en sert pour tout ce qu'on veut mettre en papillotes.

Eau de sel.

Mettez dans un chaudron ou poêlon la quantité de sel dont vous avez besoin, avec de l'eau (1); faites bouillir, écumez, laissez refroidir, et tirez au clair.

(1) Ciboules, persil, gousses d'ail, oignons coupés en tranches, carottes, thym, laurier, basilic, clous de girofle. BEAUV.

Beurre lié.

On met des jaunes d'œufs dans une casserole; on fait fondre du beurre, sans le laisser roussir; et quand on a bien battu les jaunes d'œufs, on y verse le beurre sans cesser de les battre. On place ensuite la casserole sur un feu modéré; on ajoute un peu de jus de citron. BEAUV.

Verjus; manière de le conserver,

Otez les grains du verjus qui n'est pas encore mûr; pilez-le avec un peu de sel; exprimez fortement ce jus dans un linge blanc; mouillez une chausse de futaine, enduisez

de farine le côté de la peluche qui doit être en dedans (1); passez-y votre verjus, jusqu'à ce qu'il ait acquis la limpidité de l'eau claire (2). Mettez-le pour le conserver dans une bouteille soufrée de la manière suivante; fixez à un bouchon un fil de fer qui se termine en crochet, et qui aille jusqu'à la moitié du dedans de la bouteille. Attachez au crochet une mêche de coton soufré; allumez-la, descendez-la dans la bouteille, et quand la bouteille s'est remplie de vapeur, bouchez-la promptement. Débouchez-la un instant après, pour y verser le verjus; rebouchez-la, et descendez-la à la cave, pour vous en servir au besoin (3).

(1) Suspendez-la de manière qu'elle soit ouverte. Beauv. — Viard. = (2) Ajoutez une once de sel en poudre par litre de us. Alb. — Quatre gros de sel blanc par chopine. Card. = (3) Quand vous voudrez vous en servir, ôtez la pellicule qui doit s'être formée dans le goulot. Viard. — Beauv. — Arch.

(Ce verjus doit être bien soigné: il remplace le citron, le vinaigre et le vin blanc dans toutes les parties de la cuisine où on les emploie. Il est très-bon pour les personnes qui ont fait une chute ou reçu quelques contusions. Mêlé avec du sucre ou de l'eau, il offre une boisson rafraîchissante.)

GARNITURES.

Bords de plats.

Prenez du pain de pâte ferme et rassis; levez-en la mie; faites de cette mie des tranches de l'épaisseur d'une lame de couteau, et donnez lui toutes les formes qu'il vous plaira; passez ces croutons dans une casserole où vous aurez fait chauffer de l'huile (1). Quand ils seront bien fris, vous les égoutterez, vous les mettrez séparément dans de petites caisses de papier blanc, selon la forme que vous leur aurez donnée. Lorsque vous voudrez vous

en servir pour des bords de plats, vous percerez un œuf par la pointe; vous ferez tomber une partie du blanc sur un couvercle, vous le battrez avec la lame d'un couteau, et y délayerez une petite pincée de farine. Après que vous aurez fait chauffer un peu votre plat (2), vous tremperez dans votre blanc d'œuf un des côtés de vos croutons, et les poserez les uns après les autres sur ce bout, jusqu'à ce que le bord du plat soit formé. VIARD. — BEAUV.

(1) Où vous aurez fait bien chauffer du beurre clarifié. ARCH. = (2) Un plat d'argent, de porcelaine, de faïence. ID.

Crêtes de coqs.

Coupez les extrémités des crêtes pour en faire dégorger le sang, mettez-les dans l'eau tiède (1), lavez-les bien, changez-les d'eau, et remettez sur le feu. Quand vous vous apercevrez que la première peau se détache facilement, vous les retirez, et les essuyez dans un torchon (2), ayant soin de ne pas les écraser. Remettez-les dans une nouvelle eau tiède, et laissez-les y quelques instants, pour qu'elles deviennent blanches; retirez-les, faites-les cuire dans le bouillon de derrière la marmite (3), avec du jus de citron (4). SOUVENT.

(1) Dans un blanc. VIARD. — Pour les faire dégorger. BEAUV. = (2) Avec une pincée de gros sel; plongez dans l'eau bouillante le torchon, en le tenant des quatre coins, et frottez les crêtes avec la paume de la main, sans ouvrir le torchon pour voir si l'épiderme se détache; dans ce cas, passez-les toutes dans les doigts, les unes après les autres pour les éplucher. ID. = (3) Avec du velouté et un peu de glace de volaille. VIARD. = (4) Et un peu de beurre. ID.

(Les rognons de coqs se préparent de même pour garnitures.)

Foies gras en garnitures.

Prenez un nombre suffisant de foies de poularde, qui soient bien gras; ôtez-en l'amer et les cœurs, ainsi que

la partie qui touche l'amer; dégorgez-les à l'eau froide, et faites-les blanchir légèrement à l'eau bouillante (1). Mettez-les cuire avec des bardes de lard (2), du bouillon et du jus (3), peu de sel; carotte, oignon, bouquet assaisonné, muscade râpée, demi-gousse d'ail. La cuisson faite, retirez-les (4).

(1) Piquez-les de clous de truffes. Viard. = (2) Dessous et dessus. Id. = (3) Une mirepoix, et à son défaut, vin blanc et consommé. Id. = (4) Servez avec un jus de citron. Robert.

Garniture de carottes.

Prenez carottes rouges, laissez-en le cœur; tournez-les en petits bouchons, en gousses d'ail, en forme de champignons; faites les blanchir à l'eau bouillante, avec du sel et du beurre; retirez-les; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon (1), et du sucre en poudre; faites les cuire jusqu'à consistance de glace, si votre sauce n'est pas assez liée, ajoutez un peu de beurre et de farine démêlés ensemble (2).

(1) Ou de consommé. Beauv. — Un roux léger. Alb. = (2) Remettez un morceau de beurre, des fines herbes et un peu de sauce tournée. Après un bouillon, servez avec des croutons frits. Card. — Arch. — Un peu de muscade râpée — ou un peu de jus. Alb.

Garniture de navets.

Choisissez une quantité de navets dont la chair soit compacte et sucrée; tournez-les, et faites les cuire comme les carottes; si vous les voulez au roux, ne les faites point blanchir (1), c'est assez de les faire roussir dans du beurre. Vous les retirez à mesure qu'ils prennent couleur, et vous les dressez sur un plat. Mézelier.

(1) Faire un roux avec du beurre, de la farine et un peu de sucre, y passer des navets blanchis, jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. Alb.

Garniture de champignons.

Mettez vos champignons dans une casserole avec un morceau de beurre (1), un bouquet de persil et ciboules. Quand ils sont passés sur le feu, ajoutez une pincée de farine, mouillez avec de l'eau chaude, de l'eau tiède et un peu de sucre (2). Quand ils sont cuits, et qu'il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de la crême. Faites frire une croûte de pain dans du beurre; mettez-la au fond du plat que vous devez servir et vos champignons par dessus. D'ALÈGRE.

(1) Une cuillerée de bonne hule dans une poële. RAIMB. — Faites d'abord tremper vos champignons à l'eau fraîche avec un peu de vinaigre pour qu'ils ne rougissent pas. ROBERT. = (2) Une sauce de jambon, du velouté. BEAUV. — Bon bouillon, autant de vin blanc, et du jus. ALB.

Garniture de petits oignons.

Coupez les têtes et les queues d'un certain nombre de petits oignons, ôtez-en la première peau, après les avoir fait blanchir. Faites les cuire dans du bouillon (1), avec un petit morceau de sucre, et faites réduire jusqu'à consistance de glace. Quand ils sont cuits, mettez deux cuillerées de jus pour lier la sauce (2). LEFÊVRE.

(1) Ou de l'eau. VIARD.—Du consommé. BEAUV=(2) On détache la glace avec de l'espagnole. Lorsqu'on l'a passée à l'étamine, on y met les petits oignons, et l'on sert. ARCH.

Garniture de laitues.

Prenez plusieurs belles laitues pommées, retranchez-en les feuilles vertes, nettoyez-les dans l'eau froide, en les tenant par leur queue, de manière qu'elles ne s'effeuillent pas. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, trempez-les dans l'eau fraîche, égouttez-les, pressez-les (1), et liez-les avec une ficelle. Garnissez une casserole de bardes de lard et de tranches de bœuf ou de veau; assaisonnez

de sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, clous de girofle, oignons et carottes; placez vos laitues; ajoutez un verre de vin blanc, et assez d'eau ou de bouillon (2) pour qu'elles baignent; faites cuire à petit feu pendant plusieurs heures, et couvrez bien votre casserole. Au moment de servir, il faut les égoutter: si elles sont trop grosses, coupez-les en deux dans leur longueur, et pressez-les pour qu'elles ne rendent pas de mouillement (3).

(1) Sel et gros poivre dans le cœur. Viard. Une farce grasse ou maigre. D'Alègre. — Card. — Alb. = (2) Ou de consommé. Beauv. (3) = Quand elles sont cuites, égouttées et pressées, trempez-les dans une pâte à frire, faite avec farine, vin blanc, une cuillerée d'huile, et un peu de sel, faites-les faire de belle couleur. Souvent. — Dressez-les en miroton sur un plat, avec un crouton de pain glacé entre chacune. Raimb. — Arrosez-les avec de la sauce espagnole. Arch.

Culs d'artichauts tournés.

Prenez des artichauts dont le dessous ne soit pas filandreux; ôtez-en les petites feuilles, sans enlever la chair; supprimez les grandes feuilles avec un couteau; laissez le foin; frottez le dessous avec un citron; mettez vos artichauts dans une casserole avec de l'eau (1), du sel, un peu de beurre, un jus de citron ou un filet de bon vinaigre; faites-les cuire quelques instants, retirez-les de l'eau, ôtez-en le foin, essuyez-les avec un linge (2); dressez-les dans le plat, et servez dessus la sauce que vous voudrez.

(1) Fraiche où vous aurez exprimé le jus d'un citron. Beauv. = (2) Remettez dans une autre eau fraiche, égouttez-les; achevez de les faire cuire dans un blanc. Id. — Avec velouté, consommé, beurre. V. — un peu de verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches. Souvent.

Oignons glacés.

Prenez une quantité suffisante d'oignons, égaux en grosseur; épluchez-les avec soin, sans couper de trop près les têtes et les queues; enlevez adroitement la première

peau; mettez-les dans une casserole, que vous aurez beurrée, et soupoudrée d'un peu de sucre; placez-les en rang du côté de la tête; mouillez-les à moitié de bon bouillon (1). Après les avoir fait partir sur un bon feu, placez votre casserole sur un feu doux, couvrez-la et mettez du feu dessus. Lorsque vos oignons seront presque cuits, vous la remettrez sur un feu plus ardent, vous la découvrirez, et ferez réduire le bouillon de manière à tirer les oignons à glace et à leur donner une belle couleur. Avant de les ranger autour de votre plat, vous les roulerez dans leur glace avec une fourchette, sans les déformer (2).

(1) Un verre d'eau, un peu de beurre. Viard. — Poivre, muscade râpée, bouquet garni. Alb. (2) = On les place autour de son entrée; on verse dans la casserole un peu de bouillon ou de vin blanc pour détacher la glace, et on la verse sur l'entrée. Card. — Mêlez un peu de farine avec la glace de vos oignons; ajoutez un demi-verre de bouillon; quand la sauce sera liée, versez la sous les oignons.

Concombres au blanc.

Coupez vos concombres en quatre tranches longues; enlevez-en la peau et les pepins, faites de la chair des morceaux carrés, que vous arrondissez en écailles d'huîtres; faites-les blanchir avec un peu de sel, et rafraîchir. Quand ils sont cuits, égouttez-les (1), et servez-vous en. Chaud.

(1) Passez les avec un morceau de beurre, mouillez-les avec de la sauce tournée, ou un peu de farine et de bouillon. Lorsqu'ils sont réduits à leur point, faites une liaison de jaunes d'œufs. Arch.

Concombres au brun ou marinés.

Préparez vos concombres, comme ci-dessus. Mettez-les dans un vase de terre avec un peu d'eau, de sel, et un filet de bon vinaigre blanc (1); faites-les mariner pendant quelques heures; égouttez-les; pressez-les fortement dans un linge, et mettez-les dans une casserole avec

beurre, bouillon, bouquet garni. Étant cuits mettez un peu de jus et servez (2).

(1) Oignons en tranches, sel et poivre. Lefèvre. = (2) Faites-les frire dans du lard râpé, qu'ils soient d'une belle couleur. Beauv. — Arrosez d'huile et de vinaigre. Alb.

Purée brune d'oignons.

Prenez une quantité suffisante de gros oignons, coupez-les par tranches, otez-en les cœurs, mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, poivre, feuille de laurier et un peu de muscade (1) ; vous les passerez jusqu'à ce qu'ils soient blonds. Ajoutez une cuillerée à pot de bon bouillon (2); faites réduire jusqu'à consistance de bouillie; passez, ne remettez plus sur le feu ; et tenez votre purée chaude au bain-marie. Robert.

(1) Un peu de vin blanc. Card. = (2) Deux bonnes cuillerées d'espagnole. Viard. — Quelques cuillerées de jus de bœuf. Beauv.

Purée blanche d'oignons.

Préparez vos oignons, comme ci-dessus ; passez-les sur un feu doux et ne les laissez pas prendre couleur. Lorsqu'ils sont cuits, mettez-y du velouté (1); faites réduire sur un grand feu, en tournant avec une cuillère de buis. Quand votre purée est épaissie (2), vous la passez à l'étamine.

(1) De la crême, à défaut de velouté ; sucre. Raimb. = (2) On y introduit de la crême bouillie par petites doses, à la fois, on fait bouillir à un feu doux. Arch. — Ajoutez sel, poivre, muscade râpée. Beauv.

RAGOÛTS.

Salpicons.

On nomme ainsi un ragoût que l'on fait avec des pièces de bœuf, veau, mouton, que l'on veut servir roties pour grosses entrées. On y fait entrer jambon, filet de poulardes, foies gras, ris de veau, etc.

Salpicon ordinaire.

Pelez des concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en le dedans, coupez-les en dés, et faites-les mariner avec oignons en tranches, poivre, sel et vinaigre. Coupez du jambon, en dés; pressez les concombres, passez-les dans une casserole avec du lard fondu et les mouillez de jus; laissez mijoter à petit feu; mettez dans une autre casserole, avec du lard fondu, votre jambon coupé en dés, un peu de ciboules, persil, truffes, champignons, mousserons et ris de veau hachés; passez-le tout, mouillez de jus; assaisonnez de sel et poivre; laissez mitonner, et dégraissez ensuite. Quand la cuisson est presque finie, mettez-les foies gras et filets de poulardes, coupés-en dés; liez d'un coulis de veau et de jambon (1). Les concombres étant cuits, liez-les du même coulis, et mêlez le tout (2). Faites un trou à votre pièce de bœuf, de veau ou de mouton, et à la place de la viande que vous en aurez retirée, mettez votre salpicon, et servez. Vous pouvez aussi servir ce ragoût séparément. Richaut.

(1) De l'espagnole bien réduite. Beauv. — Jus au vin. Alb. = (2) Remuez sans laisser bouillir. Id. — V.

Nota. On fait aussi des salpicons avec des blancs de volaille ou des chairs de gibier, cuites à la broche, du godiveau, des quenelles, des crêtes et des rognons de coqs et des culs d'artichauts. Alb. — Viard. — Beauv.

Ragoût de ris de veau.

Faites dégorger et blanchir deux ou trois ris de veau; prenez une demi-livre de bon lard, faites-en des bandes, et mettez-les dans une casserole pour les faire suer sur un feu doux. Lorsque ces bandes sont presque cuites, lardez-en vos ris de veau en travers; placez-les ris dans une casserole avec de bon bouillon (1), un bouquet de persil, ciboules, demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, point de sel; faites-les cuire une demi-heure, retirez-les, passez la cuisson dans un tamis, et dégraissez, remettez-la sur le feu pour la faire réduire en glace. Ajoutez un demi-verre de bouillon avec deux cuillerées à bouche de verjus; détachez ce qui reste dans la casserole; mettez-y gros comme une noix de bon beurre, manié d'une pincée de farine, et deux jaunes d'œufs (2); faites lier sur le feu, sans bouillir; servez sous les ris de veau que vous aurez glacés avec la glace. *Cuisin. bourg.*

(1) Carottes, oignons, quelques parures de veau. Beauv.— Champignons, vin blanc. Alb. — Des cous de volaille. Arch. = (2) Un peu de persil haché très-fin, un jus de citron ou un filet de verjus. Beauv. — Card.

Financière ou ragoût de crêtes et de rognons de coqs, au blanc.

Mettez dans une casserole avec un peu de consommé et de la sauce tournée, vos crêtes et vos rognons que vous aurez fait blanchir dans un blanc, avec champignons et ris de veau passés au beurre (1). Ajoutez foies de volailles que vous aurez fait blanchir et coupés par lames, ainsi que les crêtes et les rognons; truffes bien épluchées, coupées de même (2), culs d'artichauts, quenelles de volailles. Avant de servir, liez avec des jaunes d'œufs (3)

(1) Faites réduire la sauce, et avant d'y introduire les crêtes et les rognons, mettez-yes champignons tournés et le ris de veau passé au beurre. Arch. — Card. — Avec un

peu de glace de volaille. VIARD. = (2) Et cuites séparément. ARCH. — Finissez avec un pain de beurre et un jus de citron. VIARD. = (3) Ou un peu de verjus. BEAUV.

Financière au roux.

Ce ragoût ne diffère du précédent que par la couleur. Au lieu de velouté ou sauce tournée, il faut employer l'espagnole, avec un verre de vin blanc. MÉZELIER.

Farce cuite.

Coupez en forme de dés des morceaux de lard et du veau dont vous aurez supprimé tous les nerfs (1); saupoudrez d'un peu de sel fin et de beurre, passez-au beurre. Vos morceaux cuits, retirez-les, laissez-les refroidir, ensuite hachez-les bien menus, en y ajoutant de la mie de pain que vous aurez fait bouillir dans un peu de bouillon (2); mêlez-le tout avec jaunes d'œufs, ajoutez truffes et champignons hachés très fins et passés au beurre. Vous pouvez faire la même farce avec volaille, gibier, filets de poissons. CARD.

(1) Des blancs de volaille crus, tétine de veau. VIARD. = (2) Du jus et du coulis. D'ALÈGRE. — On ajoute une panade, point de bouillon; si l'on a une tétine de veau, on l'emploie en place de lard pour la farce avec des filets de poissons, on met du beurre au lieu de lard et de tetine. ARCH.

Ragoût de laitances de carpes.

Prenez une quantité suffisante de laitances, ôtez-en les boyaux, faites-les dégorger dans l'eau jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus de sang. Faites-les bouillir ensuite légèrement dans un peu d'eau de sel, et de vinaigre; rafraîchissez, égouttez-les; après les avoir égouttées, mettez dans une casserole deux cuillerées de sauce allemande et de velouté (1); mettez-y vos laitances; laissez-les bouillir quelques instants, dégraissez, finissez avec un jus de citron (2).

(1) Blond de veau, demi-verre de bon bouillon, autant

de vin blanc, bouquet de persil et ciboule, point d'ail, sel, gros poivre, muscade râpée. Alb. — Vin de Champagne. Raimb. — Cuillerées à dégraisser de sauce italienne, blanche ou rousse. Beauv. = (2) Lard fondu, petits champignons, mousserons, truffes coupées. Robert. — Liez la sauce avec beurre manié de farine. Alb.—Avec crême et jaunes d'œufs. Mézelier.

Le ragoût des langues de carpes se fait suivant le même procédé.

Ragoût aux truffes.

La truffe est un végétal de la famille des champignons, et dont la substance est ferme et charnue. Elle se multiplie dans la terre par décomposition. Celle qu'on nomme *Comestible*, et qui est noire, est la plus recherchée. Elle a depuis la grosseur d'un poids jusqu'à celle d'un globe irrégulier, de quatre à cinq pouces de diamètre. Elle exhale une odeur aussi agréable que pénétrante. On la trouve dans tous les pays de l'Europe, surtout en France. On préfére celle d'Angoulême et de Périgueux. Cependant celle du Dauphiné est estimée. On fait peu de cas de la truffe de Bourgogne. Le Piémont produit une truffe blanche, de la grosseur d'une forte noix, et dont la chair a une odeur d'ail. La truffe comestible est employée comme assaisonnement et comme aliment.

Pour faire un ragoût aux truffes, procurez-vous les plus rondes que vous pourrez, nettoyez-les dans plusieurs eaux jusqu'à ce que la dernière eau soit claire, épluchez-les, coupez-les en lames ou en dés (1); si c'est au roux faites les bouillir sur un feu doux avec de l'espagnole et du consommé; dégraissez, faites réduire, incorporez un verre de Champagne réduit (2).

(1) Passez-les dans une casserole avec peu de beurre et de muscade râpée. Raimb. — Bouquet de persil et ciboule, demi-gousse d'ail, clous de girofle. Richaut. = (2) Mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'espagnole réduite. Viard.—Beauv.—Finissez avec un petit morceau de beurre, point de citron. Id. — Id.

Le ragoût au blanc se fait avec de la sauce tournée, en place d'espagnole. C'est la seule différence à observer dans la recette.

Ragoût de truffes à l'Italienne.

Emincez des truffes, faites les suer dans le beurre (1), mouillez-les d'un demi-verre de bon vin blanc et de deux bonnes cuillerées à dégraisser d'espagnole, ou de sauce italienne; faites dégraisser et réduire à son point (2).

(1) Dans de l'huile fine. MÉZELIER. — Mettez échalotes, persil haché, sel, poivre. BEAUV. = (2) Finissez avec un filet d'excellente huile d'olive. BEAUV. En dégraissant, l'huile. MÉZELIER.

Ragoût de truffes à la provençale ou à la piémontaise.

Après avoir bien nettoyé et épluché vos truffes, vous les sautez dans une casserole avec de l'huile fine, au lieu de beurre (1); vous les mouillez avec la sauce italienne ou l'espagnole, et avec du bon vin blanc (2).

(1) Sel fin, un peu d'ail écrasé et gros poivre; point de sauce. CARD. = (2) La casserole sur une cendre chaude, de manière qu'elles ne fassent que frémir; un quart-d'heure après, assaisonnez. VIARD.— BEAUV.—Forcez-les un peu en jus de citron. ID. — ID.

Ragoût de champignons au blanc.

Épluchez vos champignons, coupez les queues près de la tête, lavez-les à plusieurs eaux (1), jetez-les ensuite dans une casserole avec un peu d'eau et le jus d'un citron. Après les avoir sautés et égouttés, vous les hacherez très menu, puis vous les presserez fortement dans un linge blanc. Cette opération faite, vous les remettrez dans une casserole avec beurre (1) et jus de citron. Quand le beurre sera tourné en huile, vous verserez autant de cuillerées de grand velouté, que vous le jugerez nécessaire, et autant de consommé (2). Faites réduire jusqu'à bonne consistance; ajoutez un peu de gros poivre. Finissez par une

liaison de jaunes d'œufs délayés avec un peu de crême et de beurre. Si le velouté vous manque, mêlez de la farine de froment dans le jus de vos champignons, et délayez-le ensuite avec ce jus; ajoutez bouillon sans couleur, lame de jambon, bouquet de persil et de ciboules. Dégraissez pendant la cuisson. SABATIER.

(1) Lard fondu. LEFÊVRE. = (2) Jus de veau. ID.

Ragoût de champignons au brun.

Le procédé pour ce ragoût diffère du précédent (1), en ce qu'il faut employer de la sauce espagnole, au lieu de velouté; faute d'espagnole, faites sur un petit feu un petit roux brun, que vous mouillerez avec du bouillon; vous mettrez un peu plus de jambon, des parures de veau, bouquet bien assaisonné, carotte et oignon. Quand le tout vous semblera cuit, vous le passerez à l'étamine. Finissez avec un petit morceau de beurre.

(1) Tournez-les autour de la lame d'un couteau; ce qui consiste à supprimer le bourrelet du champignon, et à enlever la pellicule. ROB.

NOTA. On suit pour les ragoûts de morilles et de mousserons les mêmes procédés que pour ceux de champignons.

Ragoût de chicorée.

Prenez le nombre de chicorées, que vous jugerez nécessaire pour votre ragoût. Épluchez-les avec soin, ôtez-en les feuilles vertes, lavez-les bien, égouttez-les; faites-les blanchir dans une eau bouillante avec du sel. Lorsqu'elles seront bien attendries, vous les retirerez, et les ferez rafraîchir. Après les avoir égouttées, vous les presserez pour en exprimer toute l'eau; vous ôterez ensuite les racines, et les plus gros cotons. Cela fait, hachez votre chicorée, mettez-la dans une casserole, ajoutez un morceau de beurre (1), passez-la sur un feu modéré pendant un quart-d'heure; mouillez avec de l'espagnole et du consommé (2); faites bouillir et réduire pendant une

grande heure en remuant toujours avec une cuillère de buis; mettez ensuite du sel (3).

(1) Sel, poivre et muscade râpée. RAIMB. — Oignon, carotte. ARCH. = (2) Coulis de veau et jambon. LAGUIP. — Presque cuite, jus de mouton, filet de vinaigre blanc. ID. = (3). Vous dressez votre ragoût sur le plat, avec des croûtons frits. ARCH.

Ragoût de chicorée au blanc.

La recette pour ce ragoût est un peu différente de celle ci-dessus. Au lieu d'espagnole, employez du velouté, de la crême, de la muscade râpée (1), et si vous n'avez pas de velouté, passez votre chicorée dans le beurre (2); faites-la cuire avec du bouillon, et finissez avec de la crême ou du lait (3).

(1) Un peu de sucre. VIARD. = (2) Manié de farine. ALB. = (3) Dressez sur le plat votre ragoût avec des œufs mollets ou des croûtons. RAIMB.

Ragoût d'épinards à la crême et au jus.

Amortissez vos épinards à l'eau bouillante (1); égouttez-les, hachez-les menus, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre (2), sel, poivre, muscade, un peu de purée ou de crême, sucre, écorce de citron, macarons pilés, quelques gouttes de fleur d'orange (3). Au gras mettez lard fondu au lieu de beurre (4). Servez avec des croûtons frits.

(1) Retirez-les dans de l'eau fraîche. *Cuisin. Bourg.* = (2) Faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure et ajoutez peu de sel, sucre, muscade, pincée de farine; mouillez avec du lait ou de la crême. ID. — Quand le beurre aura un peu frit les épinards, y mettre deux cuillerées à bouche de farine, que vous remuerez bien, puis du lait VIARD. = (3) Faites réduire à consistance d'une forte bouillie; un peu de muscade râpée; finissez avec un pain de beurre, remuez-les bien, et servez. BEAUV. — Dressez sur le plat avec des croûtons à l'entour. VIARD. — Les finir en y mettant du sucre.

Arch. — Card. = (4) De bon bouillon ou dujus. Robert. — Un bon coulis ou jus de veau. *Cuis. Bourg.* — Raimb. — De l'espagnole. Arch. — Velouté et consommé. Viard.

Ragoût au haricots

Prenez un litre de haricots, secs ou verts: ceux de Soissons sont les plus estimés. Epluchez-les avec soin, faites-les baigner dans une marmite à l'eau froide avec du beurre, mais point de sel; empêchez-les de bouillir en y versant de temps en temps un peu d'eau fraîche. Quand ils seront cuits, retirez-les, égouttez-les, faites-les sauter dans une casserole avec du beurre, un peu de purée d'oignons, et d'espagnole (1); mettez gros poivre et sel (2).

(1) Avec du jus ou avec un fond de cuisson, ou avec du jus de viandes et volaille rôtie. Alb. — Un roux léger, mouillé avec du jus. Viard. — Coulis ou jus de veau. Raimb. — Persil, ciboules hachées, filet de vinaigre; mouillez de bouillon. = (2) Finissez avec un jus de citron. Arch.

Garniture de céleri.

N'employez que les cœurs et les feuilles blanches de votre céleri; faites roussir dans une casserole de la graisse et une cuillerée de farine; ajoutez-y une cuillerée à pot de bouillon, un bouquet de persil, sel, poivre; laissez bouillir un quart-d'heure; mettez votre céleri et du jus (1), et laissez bouillir jusqu'à réduction (2).

(1) Une demi-heure, retirez-le dans l'eau fraîche pressez-le bien, et le faites cuire avec bon bouillon et coulis. Mézelier. — Foncez de bardes de lard une casserole; joignez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une carotte coupée en quatre, persil, ciboules, un peu de sel. Beauv. — Couvrez votre céleri de bardes de lard et d'un rond de papier; faites partir et laissez mijoter avec feu dessus et dessous. Id. — Mouillez avec du bouillon non dégraissé. Arch. — Moitié vin blanc, moitié bouillon. Alb. — Espagnole et consommé

VIARD.=(2) Versez la sauce sur le céleri. ID.—Liez avec quelques cuillerées de jus, ou avec un peu de beurre manié avec une pincée de fécules de pommes de terre. ALB. — Finissez avec une liaison de jaunes d'œufs; vous pouvez ajouter un morceau de sucre. ID. — Dressez votre céleri autour de ce que vous serez dans le cas de servir, et saucez avec une espagnole et un jus clair.

Ragoût aux concombres.

Prenez quelques concombres, ôtez-en la peau, coupez-les par le milieu, enlevez-en les pépins; faites-en des tranches minces, et faites-les mariner dans du vinaigre assaisonné d'oignons en tranches, de sel et poivre; retirez-les, pressez-les dans un linge; mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre, bouillon (1) et bouquet garni. Quand ils sont cuits, mettez un peu de jus et servez (2).

(1) Un peu de sauce espagnole, s'ils sont au roux, et point de beurre. ARCH. — Avec du beurre et du velouté, ou un peu de farine, s'ils sont au blanc.—Muscade râpée. ALB. Gros comme le pouce de glace, s'ils sont au brun. BEAUV. — Liez d'un coulis de veau ou de jambon. ROB. — Finissez avec un petit morceau de beurre. BEAUV.=(2) Liez avec des jaunes d'œufs. ARCH.

Ragoût à la Chapilota.

Tournez en forme d'olives environ vingt-quatre morceaux de carottes, autant de navets, oignons et marrons; faites blanchir les racines, et cuire ensuite dans du consommé avec un peu de sucre; faites cuire à l'eau douze petites saucisses avec autant de morceaux de petit lard; mettez le tout dans une casserole avec vingt champignons (1), une cuillère-à-pot d'espagnole; travaillez et relâchez cette dernière sauce avec le fond de l'entrée destinée pour les grosses pièces que vous aurez préparées. Servez très chaud. VIARD.

(1) Des truffes coupées en quartier. BEAUV. — Une demi-bouteille de vin de Madère, un peu de gros poivre. ID. Culs d'artichauts. ARCH.

Ragoût de pois au lard.

Prenez du lard, une demi-livre, par exemple; coupez-le en petits morceaux; faites-le revenir dans une casserole avec un morceau de beurre (1); mettez un litre de pois fins dans un vase avec un morceau de gros beurre, maniez-les, versez-y de l'eau; laissez-les dans cette eau un demi-quart d'heure; égouttez-les et faites-les suer dans une casserole; quelques minutes après, mouillez-les avec du bouillon (2); joignez-y votre lard, avec un bouquet de persil et ciboules, peu de sel et poivre; faites cuire à petit feu; retirez votre ragoût, et dégraissez. S'il est trop salé, ajoutez-y un peu de sucre (3). D'Alègre.

(1) Dans un roux léger. Alb. = (2) Ou de l'eau. Card. — Une cuillerée à pot d'espagnole. Beauv. = (3) Garnissez de croûtons frits. Rob.

Ragoût d'olives.

Prenez un peu de ciboules et persil, hachés; passez-les au beurre avec un peu de farine; mettez-y deux cuillerées de jus et un verre de vin de Champagne, câpres hachées, un anchois, des olives, sans leur noyau, une goutte d'huile d'olive; liez avec un bon coulis; assaisonnez de bon goût; dégraissez et servez avec vos viandes rôties. Rob.

Autre ragoût aux olives.

Prenez un demi-litre d'olives (1); coupez les autour du noyau, que vous retirerez, de manière que la chair réunie présente toujours la forme de l'olive. Mettez-les dans l'eau les unes après les autres (2). Après que vous les aurez bien nettoyées et égouttées, vous les mettrez dans un coulis de veau, assaisonné de bon goût (3).

(1) Bien vertes. Beauv. = (2) Vous leur faites jeter un bouillon, ou blanchir. Raimb. — Ou bien vous les mettez dans une casserole, avec quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole, etc. Id. = (3) Vous les mettrez dans une sauce es-

pagnole bien finie. ARCH. — Versez dans une autre casserole quelques cuillerées d'espagnole réduite que vous faites bouillir et dégraisser. Au moment de servir, mettez vos olives dans votre sauce; clarifiez quelques cuillerées d'espagnole, et faites réduire un peu. Au moment de servir, mettez-y les olives blanchies. RAIMB. — Quatre cuillerées d'espagnole, deux fois autant de consommé ou bouillon, un peu de gros poivre; faites-les cuire sur un grand feu. La sauce réduite à un tiers, retirez-les du feu, et tenez-les chaudes au bain-marie. VIARD.

(Ce ragoût est employé pour les canards).

Ragoût aux pointes d'asperges.

Choisissez de petites asperges, vertes et tendres; brisez-les en petits morceaux de trois ou quatre lignes; faites-les blanchir à l'eau de sel; mettez-les dans l'eau fraîche, égouttez-les, sautez-les ensuite dans le beurre, et mouillez-les à l'eau bouillante (1). Quand ils sont cuits, ajoutez-y du beurre gros comme une noix, manié de farine (2), et remuez. Vous pouvez servir. Une liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de crême pour finir ce ragoût (3).

(1) Coulis clair de veau et jambon; faites mitonner à petit feu. MÉZELIER. — Accommodez comme les petits pois. RICHAUT. — Cuillerées à dégraisser de velouté, ou cuillerées à café de farine, du bouillon ou de l'eau, du sel, du gros poivre, un peu de muscade râpée, une cuillère à café de sucre en poudre. VIARD. = (2) Un filet de vinaigre. ROB. — Si le ragoût est au brun, cinq à six cuillerées d'espagnole. BEAUV. = (3) Finissez avec un pain de beurre. ID.

Ragoût aux racines.

Prenez la quantité de carottes que vous jugerez nécessaire; tournez-les en petits bâtons, bouchons, ou olives; faites-les blanchir dans une casserole avec un bon morceau de beurre: un quart-d'heure après, égouttez-les, mettez-les un moment dans l'eau fraîche. Après les avoir retirées, vous les ferez cuire dans du velouté ou de l'es-

pagnole (1), selon que vous voudrez votre ragoût au blanc ou au brun. Vous ferez cuire doucement, vous dégraisserez et ajouterez un petit morceau de sucre (2). Souvent.

(1) Faute d'espagnole, faites un petit roux, mouillez-le avec du bouillon ou du consommé, et un bouquet assaisonné. Beauv. = (2) Finissez avec un petit morceau de beurre et une pincée de sucre. Id. — Arch.

Ragoût à la macédoine de légumes.

Coupez en rond les carottes et navets qui doivent entrer dans la composition de votre ragoût; faites-les blanchir à l'eau bouillante; faites-les cuire ensuite avec un peu de consommé et réduire à glace. Faites blanchir légèrement, petits pois, petites fèves, haricots verts, haricots blancs, choux-fleurs, culs d'artichauts, champignons, concombres, pointes d'asperges et petits oignons. Ayez soin que vos racines soient de même grosseur et en même quantité. Un quart-d'heure avant de servir, faites chauffer tous vos légumes, égouttez-les sur un linge blanc. Préparez dans une casserole une bonne sauce allemande réduite (1), à laquelle vous ajouterez votre glace de racines (2); quand elle bouillira bien et sera bien réduite, mettez-y vos légumes et vos racines, avec un peu de sucre et de beurre fin (3); mêlez le tout de manière que tous vos légumes ne fassent plus qu'un seul corps et un ragoût.

Si votre macédoine doit être au maigre, au lieu d'allemande, vous employez la purée de pois verts, réduite à une épaisseur convenable; vous y mettez un peu de sucre, et les légumes que vous aurez eu soin de faire chauffer et bien égoutter. Laguip.

(1) Du velouté ou sauce tournée. Arch. = (2) Un morceau de beurre, et une demi-cuillerée de caramel peu coloré. Alb. = (3) Liez avec des jaunes d'œufs. Arch.

Godiveau.

Prenez rouelle de veau, porc frais (1), moëlle ou

graisse de bœuf, dans une juste proportion, ris de veau, truffes et champignons; assaisonnez de poivre, clous de girofle et muscade, pilés. Pilez le tout ensemble, en mettant successivement des jaunes d'œufs; vous y verserez un peu d'eau, toujours en pilant, jusqu'à ce qu'il se forme une espèce de pâte. Vous en prendrez alors pour faire une boulette que vous ferez cuire dans l'eau, pour vous assurer si elle est d'un bon sel. Au moment de l'employer, vous pouvez y ajouter de fines herbes. On emploie ce godiveau pour des farces, ou pour garnir des tourtes et des pâtés chauds. Rob.

(1) Au lieu de rouelle de veau, blancs de volaille et de gibier, et les joindre en proportion convenable. Au porc frais, vous pouvez substituer la chair de saucisse. Souv.

Nota. On fait aussi un *ragoût à la godiveau*, en mettant de l'espagnole dans une casserole avec des andouillettes de godiveau, des champignons préparés, et quelques culs d'artichauts, coupés en morceaux; on fait cuire, on dégraisse, on fait réduire, et l'on ajoute jus de citron ou filet de verjus. Sabatier.

BOEUF.

Bœuf bouilli, ou simplement le bouilli.

La culotte est la meilleure partie du bœuf qu'on puisse employer pour le bouilli. Otez les os de cette pièce, et après l'avoir ficelée (1), mettez-la dans une marmite. Lorsqu'elle sera cuite, servez-la, soit avec du persil en branche, soit avec une sauce hachée, soit avec des oignons et des légumes, soit avec des oignons que vous aurez fait glacer dans une casserole, et que vous rangerez autour de votre pièce, après les avoir roulés dans leur glace (2). Sabatier.

(1) En lui donnant une forme ronde en dessus. Viard. — Ce

dessus doit être le côté couvert de graisse. Si le morceau est sec, il faut le piquer en travers de gros lard, ou mieux encore avec de la graisse de bœuf. Alb. = (2) Pour les petits ordinaires, on y met quelquefois des petits pâtés, quelquefois des choux-croûtes, ou du lard, des racines, des choux. Viard. — Raimb.

Bœuf aux choux, aux carottes et aux navets.

Prenez deux choux, faites-les blanchir et cuire; faites aussi blanchir un certain nombre de carottes; mettez-les dans une casserole et versez-y quelques cuillerées à dégraisser de sauce brune (espagnole), avec autant de consommé; faites cuire ces carottes à un feu doux; faites aussi blanchir des navets et les laissez cuire avec les carottes; faites blanchir du petit lard et mettez-le cuire avec les choux. Quand votre sauce sera faite, versez-la sur votre pièce de bœuf. Viard. (1)

(1) Servez vos légumes autour de votre bœuf après les avoir pressées pour en faire sortir la graisse. Beauv.

Pièce de bœuf à l'écarlate.

Prenez un morceau de culotte (1); faites-le mortifier; piquez-le de gros lard; assaisonnez de sel et d'épices; frottez-le avec du salpêtre. Vous le mettez ensuite dans un vase avec genièvre, thym, basilic, ail, laurier, girofle, oignons (2) coupés en tranches; couvrez le vase pour empêcher l'air d'y pénétrer. Au bout de cinq à six jours (3) retournez votre culotte, couvrez le vase, laissez-la encore le même espace de temps, retirez-la; mettez-la dans un linge blanc, et ficelez-la. Faites-la cuire dans une marmite avec de l'eau, carottes, oignons et bouquet garni. Faites cuire votre morceau pendant plusieurs heures, suivant sa grosseur. Quand il est cuit, arrangez-le dans une terrine où il ne perde pas sa forme; versez dessus le fond de la cuisson; servez le lendemain, comme pièce froide (4).

(1) Ou de tranche. Alb. = (2) Coriandre; couvrez de sel

votre pièce. Viard.—Et de cassonnade. Alb.=(3) Laissez pendant huit jours. Id. — Huit jours, ensuite trois ou quatre jours. Beauv. = (4) Servez sur une serviette, comme un jambon, avec persil autour. Id. — Au bout de huit heures de cuisson, vous égouttez; faites refroidir et servez comme un jambon. Viard.—On peut la servir chaude avec une bonne sauce espagnole, et du raifort râpé, mis à part sur une assiette. Arch. — Si vous voulez servir chaude votre culotte, mettez-la sur un plat comme une pièce de bœuf, avec un bon jus de bœuf; et autour, du raifort râpé. Beauv.

Culotte de bœuf à la gelée ou à la royale.

Prenez une culotte entière de bœuf, ou seulement un gros morceau, désossez, lardez de gros lard, assaisonnez de persil et ciboules hachés, de poivre et fines épices. Enveloppez votre culotte d'un linge blanc, ficelez-la, et mettez-la dans une braisière, au fond de laquelle vous en aurez mis les os, avec carottes, oignons, gousse d'ail, persil et ciboules, feuilles de laurier, un jarret de veau, vin blanc, sel, quelques cuillerées à pot de bouillon; faites partir sur un feu ardent; couvrez le tout de trois feuilles de papier beurré, et la braisière avec son couvercle; mettez feu dessus, et faites ensuite mijoter, environ quatre heures. Votre viande cuite, retirez-la, laissez-la refroidir dans le linge, passez le fond de cuisson à travers une serviette mouillée, pour empêcher la graisse de passer; laissez-la refroidir; fouettez deux blancs d'œufs avec un peu d'eau; jetez-les dans le fond encore tiède; remuez le fond; faites lui prendre un commencement de bouillon; retirez-le du feu, couvrez-le avec un couvercle sur lequel vous mettrez quelques charbons ardents; laissez-le dans cet état près d'un quart-d'heure; après avoir levé le couvercle, voyez si ce fond est limpide; passez-le de nouveau à travers un linge mouillé et tordu. Faites refroidir votre gelée. Si elle est trop forte, mettez-y un peu de bouillon; si elle est trop légère, faites-la cuire de nouveau avec un jarret de veau, et clarifiez-la encore. Si elle n'était pas assez colorée, vous y pourriez mettre

un peu de jus de bœuf. Retirez votre pièce de la serviette; parez-la de tous les côtés; levez légèrement la peau de la première graisse; mettez-la d'aplomb sur un plat; et garnissez-la de gelée. Beauv. — Alb.

Nota. Cette recette est la même à-peu-près que celle du *bœuf à la mode.*

Bœuf à la mode.

Prenez culotte ou tranche, ou gîte à la noix (1); battez bien votre morceau; lardez-le de gros lard; mettez-le dans une marmite avec couennes de lard, pied de veau, oignon, carotte, bouquet garni, laurier, thym, ail, clous de girofle, sel et poivre; mouillez avec un verre d'eau (2); faites cuire sur un feu doux et bien étouffé, pendant six heures au moins (3). Votre marmite sera bien couverte avec un linge sous le couvercle. Quand votre viande est cuite, passez le jus au tamis, dégraissez, et servez (4).

(1) Ou côte piquée. Arch. = (2) Passez votre viande dans un roux, fait avec du beurre et un peu de farine et de belle couleur. Alb. = (3) Trois ou quatre heures, selon la grosseur de la viande. Viard.—A moitié de la cuisson, mettez une cuillerée à bouche d'eau-de-vie. *Cuisin. bourg.* — On mouille avec un peu de bouillon ou de vin blanc. Card. — Dans une terrine, avec citron vert. Mouillez avec jus de bœuf et vin, lorsque le bœuf a rendu son jus; ajoutez un autre verre de vin. Lefêvre. = (4) Servez avec du jus de citron. Id. — Il faut avoir soin de passer le jus qui se trouve avec. Card. — Servez chaud ou froid. Richaut. — On pare le bœuf proprement et l'on sert la gelée autour. Arch. — Vous servirez sur le plat avec les légumes à l'entour. Viard.

Rosbif à l'anglaise.

Prenez le nombre de côtes de bœuf, couvertes, que vous jugerez convenable; dégarnissez-en le bout, mettez-les à la broche, et faites-les tourner, pendant trois heures, devant un bon feu, que vous avez soin de maintenir

toujours au même degré. Prenez garde que votre viande ne vienne à se dessécher: il faut qu'elle soit cuite à point. Retirez votre *rosbif*, et servez-le avec des pommes de terre entières, cuites à l'eau ou frites. VIARD.

Bœuf fumé de Hambourg.

Prenez un morceau de culotte, de noix ou de poitrine (1); mettez-le dans une terrine avec genièvre, thym, basilic, gousse d'ail, feuille de laurier, clous de girofle, oignons coupés en tranches. Couvrez votre terrine, de peur que l'air n'y pénètre. Retournez votre pièce tous les deux ou trois jours. Au bout de la quinzaine (2), vous la retirez et la faites égoutter, après l'avoir lavée dans plusieurs eaux. Vingt-quatre heures après (3), vous l'enveloppez d'un linge blanc, et la faites cuire dans une marmite, pendant sept ou huit heures; vous la retirez, l'égouttez, la faites refroidir, et la servez comme du jambon (4).

(1) Frottez votre morceau de sel fin et d'un peu de salpêtre. BEAUV.=(2) Au bout de douze jours de salaison. ID.= (3) Mettez-la fumer sept ou huit jours, comme un jambon, et au bout de quatre jours, retournez-la pour qu'elle soit fumée également. ID. — ARCH. = (4) Ce bœuf se mange froid avec de la moutarde. BEAUV. — On sert avec des choux, de la choux-croûte ou toute autre sauce. ARCH.

Aloyau rôti.

Cette partie du bœuf, la plus succulente et la plus nourrissante, doit être mangée un peu rouge; elle n'en est que plus tendre et de meilleur goût. Pour faire rôtir un aloyau, il faut l'embrocher en passant le long des os, de manière qu'il ne pèse pas plus d'un côté que de l'autre (1); il faut le bien assujettir avec de petites broches, et le faire rôtir à point, et sans qu'il se dessèche (2). On le sert dans son jus avec une sauce faite du jus du filet, d'un filet de vinaigre, échalottes, sel et poivre; servir dans une saucière (3).

(1) On en ôte toutes les viandes qui ne sont pas bonnes

rôties; on le fait mariner un jour entier dans l'huile avec un peu de sel fin, tranches d'oignons, persil, laurier, etc. On le ficelle, et avant de le mettre à la broche, on l'entoure d'un papier beurré qu'on ôte quelques instants avant de servir. Card. — On le fait mariner pendant vingt-quatre heures, et plus : au moment de l'embrocher, on ôte toute la marinade. La partie du filet doit être couverte d'un peu de graisse. Arch. = (2) Mettez-le à un feu vif, afin qu'il concentre son jus; il ne doit être ni trop cuit, ni pas assez, pour qu'il soit dans son jus. Beauv. = (3) Servez en garniture des pommes de terre frites et une sauce hachée ou piquante dans une saucière. Card. — Avec une bonne sauce hachée. Beauv. — Avec une sauce tomate. Alb. — Viard.

Aloyau à la Godard.

Ayez un fort aloyau, bien couvert, et coupé en carré. Retirez-en le dos de l'échine, et laissez les bouts des fausses côtes. Piquez-le de gros morceaux de lard, jambon et langues à l'écarlate; ficelez votre pièce, le filet mignon en dessus, de manière qu'il ait une bonne forme. Couvrez-le de bardes de lard et de débris de viande, dans une braisière, et ajoutez carottes, oignons, clous de girofle, ail, laurier et sel. Mouillez le tout avec de bon vin blanc (1) et du bouillon; faites bouillir pendant six heures, au milieu des cendres chaudes et avec du feu sur le couvercle de votre braisière. Quand votre viande sera cuite à point, vous l'égoutterez et la laisserez refroidir. Passez au tamis le fond de cuisson, et le faites dégraisser, sur le coin du fourneau; clarifiez-le avec deux blancs d'œufs bien battus, passez à la serviette, et faites réduire presque à consistance de glace. Parez votre pièce, placez-la sur une feuille dans une braisière; faites-la mijoter avec une partie du fond de cuisson et une cuillère de consommé. Arrosez-la de temps en temps avec le fond, et mettez du feu sur la braisière, afin qu'elle prenne une belle couleur. Au bout de deux heures, retirez votre aloyau, égouttez-le, placez-le sur un plat. Coupez ensuite en tranches quatre ris de veau, prenez des champignons, des culs d'artichauts, des crêtes et des rognons de coqs,

de petits œufs; vous mouillerez le tout avec de l'espagnole; vous dégraisserez ce ragoût, et vous en saucerez votre aloyau (2). Souvent.

(1) Une demi-bouteille de vin de Champagne et autant de vin de Madère. Beauv. — Vin de Madère et quelques bons dégraissis. Viard. = (2) Saucez votre aloyau avec un bon ragoût à la financière, dans laquelle vous aurez mis la moitié de votre demi-glace; servez chaudement. Id.

Noix de bœuf braisée.

Tâchez que votre noix soit bien couverte; comme c'est une viande sèche, piquez-la de gros lardons de lard; mettez-la dans une terrine avec carottes, oignons, bouquet garni, poivre et fines épices. Mouillez avec trois demi-setiers de vin blanc, et un verre d'eau-de-vie (1). Couvrez bien et faites cuire à petit feu (2). Quand elle est cuite, passez le fond de cuisson et faites-le clarifier (3). Faites mijoter; quand votre noix est bien glacée, vous la servez avec le fond réduit à demi-glace.

(1) Une cuillère à pot de bouillon et demi-setier de vin blanc. Beauv. — Du bouillon et un verre de vin blanc Alb. = (2) Quand elle est à moitié cuite, mettez-y sept ou huit oignons blancs. Beauv. = (3) Faites réduire pour glacer la noix, les oignons et les carottes. Id. — Raimb.

Côtes de bœuf couvertes, aux racines.

Prenez des côtes couvertes, lardez, assaisonnez et braisez-les, comme ci-dessus; faites blanchir des carottes (1); mettez-les cuire dans une casserole, avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elles tombent à glace; faites ensuite un petit roux avec un peu de farine et de beurre; mouillez-les, quand il sera bien blond, avec ce qui restera de l'assaisonnement de vos côtes; faites cuire cette sauce, dégraissez-la, et tordez-la dans une étamine, de manière qu'elle tombe sur les carottes; remettez le tout sur le feu; mettez un peu de sucre dans votre sauce, et un pain de beurre. Quand le beurre sera bien fondu et incorporé, vous masquerez vos côtes et servirez (2).

(1) Tournées en petits bâtons. VIARD. = (2) Les carottes à l'entour des côtes. ID.

Entrecôte de bœuf, grillée.

Prenez la côte qui se trouve sous le paleron; parez-la de manière qu'il n'en reste que l'os, que vous décharnerez au bout, coupez-la de l'épaisseur de deux travers de doigt; battez-la pour l'aplatir (1); saupoudrez de sel et de poivre; mettez sur le gril à feu ardent (2); lorsqu'elle est cuite, vous la servez avec une sauce à la maître-d'hôtel, ou avec une sauce piquante (3). *Cuis. bourg.*

(1) Trempez votre côte dans de l'huile ou du beurre. RAIMB. — VIARD. — Dans du beurre, fondu après avoir été manié avec de la mie de pain. ALB. — Bien préparée, on la met sur un plat, et on l'assaisonne de sel, huile, branches de persil, oignon coupé en tranches, feuille de laurier. On la retourne dans cet assaisonnement où l'on peut la laisser vingt-quatre heures. ARCH. = (2) Sur un feu un peu vif. ID. — Avec un feu vif. BEAUV. — A petit feu, pendant une demi-heure ou trois quarts-d'heure. ALB. — A feu doux, afin que la côte ne brûle pas. VIARD. = (3) Versez sur l'autre côté des cornichons, hachés dans du roux clarifié, ou une cuillerée de jus. ALB. — Une sauce piquante, ou une sauce hachée. VIARD. — Une sauce piquante dans laquelle on met des cornichons, ou une sauce tomate, ou un beurre d'anchois. ROB. — Ou bien mettez du beurre dans un plat, posez-la dessus, retournez-la, ajoutez un jus de citron ou un filet de verjus. BEAUV. — Avec du jus, une sauce aux cornichons, une maître-d'hôtel ou toute autre. ARCH.

Filet de bœuf, piqué, à la broche.

Dégraissez et parez votre filet; lardez-le d'un lard fin (1); faites-le mariner avec huile fine, sel, poivre, canelle, fines herbes, laurier, oignon en tranches; au bout d'environ douze heures, mettez-le à la broche, devant un feu vif qui le saisisse; retirez-le un peu saignant; servez-le avec une sauce faite avec son jus, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre, dans une saucière (2).

(1) Seulement aux deux extrémités. Raimb. — Piquez le dessus de petit lard. Souvent.—Laissez de la graisse épaisse de trois doigts tout le long du filet. Ciselez-en la superficie, pour que la chaleur pénètre mieux. Viard. — Piquez d'un bout à l'autre. Beauv. = (2) Servez avec une excellente sauce hachée, ou poivrade. Id. — Avec une sauce piquante, ou tomate. Alb. — Avec des pommes de terre frites et une sauce hachée. Arch. — Viard. — Card. — Une sauce au vin de Champagne. Souvent.

Filet de bœuf, au vin de Madère.

Piquez un bon filet de bœuf, comme pour le mettre à la broche; rejoignez-en les deux bouts; marquez-le dans une casserole avec oignons, carottes, bouquet garni (1); mouillez avec consommé et vin de Madère (2); couvrez d'un papier beurré; faites bien bouillir un instant, et ensuite mijoter. Mettez du feu sur le couvercle de votre casserole. La cuisson faite, passez-en le fond au tamis de soie (3); faites réduire, et servez cette sauce sous le filet.

(1) Autour de la casserole des bardes de lard. Beauv. — Les légumes au milieu du filet. Arch. — Beauv. = (2) Et un peu d'eau-de-vie. Viard. = (3) Mettez le fond coulé dans une casserole, avec une bonne cuillerée d'espagnole. Beauv. — Viard. — En y amalgamant un petit morceau de beurre. — Id. — Id. — Détachez la glace avec un verre de vin de Madère. Card.

Filet aux concombres.

Vous parez votre filet, vous le piquez de gros lard, vous le mettez dans une casserole avec carottes, oignons et bouquet assaisonné; vous mouillez avec vin blanc et consommé, et faites partir sur un bon feu. Mêlez de l'espagnole à une partie de ce fond; faites réduire à consistance de glace; dégraissez, et mettez dessous vos concombres préparés ainsi qu'il est prescrit à l'article *Ragoûts*. Beauv. — Viard.

(Le filet à la chicorée se prépare de même; on met

les chicorées à un blanc ou à un roux, et on les sert à l'entour du filet. Viard.

Même procédé pour le filet aux truffes. Quand il est cuit, on jette dans le plat la sauce aux truffes, qui s'incorpore avec le beurre et la glace du filet. Card.

Le filet à la sauce tomate se prépare comme ci-dessus, et la sauce se met dessous. Sab.

Filets sautés dans leur glace.

Coupez votre filet en petites tranches, après en avoir ôté le gros bout et la pointe; aplatissez-les, trempez-les dans du beurre fondu et clarifié; mettez-les dans une casserole plate, sur un bon feu, et retournez-les de temps en temps; lorsqu'elles seront presque cuites, égouttez le beurre; mouillez les avec du consommé; faites-les bouillir, retournez-les; quand la glace est faite, arrangez-les sur le plat (1); détachez la glace avec du bouillon (2) et liez avec un peu de beurre. Versez cette glace sur vos tranches (3).

(1) En forme de miroton. Rob. = (2) Avec du consommé. Beauv. = (3) Vous pouvez mettre dans le puits, formé par vos filets, des pommes de terre, coupées en forme de petits oignons, et cuites dans le beurre. Id.

Bifteck.

Coupez en travers un filet de bœuf (1); aplatissez-le, faites-le mariner dans l'huile (2) avec un peu de sel fin, et faites-le cuire sur un gril, à un feu très vif (3). Mêlez beurre frais, sel, persil haché et le jus d'un citron. Quand votre viande est cuite, vous la mettez sur cette sauce dans un plat chaud. Entourez votre bifteck de pommes de terre frites, de cornichons ou de cresson.

(1) Choisissez le milieu; ôtez les fibres et conservez la graisse; coupez par morceaux d'un pouce et demi d'épaisseur. Beauv. — De manière qu'il y en ait trois dans une livre. Arch. = (2) En tranches de six lignes d'épaisseur. Rob. — De l'épaisseur d'un doigt, sans nerfs et sans

graisse. Alb. = (3) Placez vos biftecks dans une sauteuse dont vous aurez graissé le fond avec peu de beurre, sur un feu vif. Id. — Il ne faut pas plus de trois minutes pour les faire cuire. Beauv.

Queue de bœuf en hochepot.

Coupez par morceaux votre queue de bœuf, de joint en joint; faites-la blanchir et cuire avec bon bouillon, bouquet garni (1), peu de sel. La cuisson doit durer cinq heures; lorsque vous jugez les tronçons à moitié cuits, vous y mettez oignons, carottes, panais, navets, un peu de chou, le tout blanchi et coupé proprement. La cuisson achevée (2), retirez le tout sur un linge et l'essuyez, afin qu'il ne reste point de graisse; arrangez ensuite les légumes avec la viande dans une terrine; dégraisez le fond de cuisson; mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu; si la sauce est trop longue, passez-la au tamis, et servez sur la viande et les légumes. *Cuis. bourg.*

(1) Aromates. Raimb. — Foncez une casserole de viande de boucherie; placez dessus vos tronçons; couvrez-les de bardes de lard. Beauv. = (2) Étant cuits à leur point, vous servez avec oignons glacés, carottes, laitues, purée de lentilles, ou simplement avec le fond de cuisson, passé au tamis. Arch. = (3) Mettez au fond d'une casserole des bardes de lard, et quelques émincés de veau ou de bœuf; arrangez par dessus vos morceaux de queue, et couvrez-les de bardes de lard et d'émincés. Sab.

Langue fumée.

Prenez autant de langues de bœuf que vous jugerez à propos; faites les dégorger, en les faisant tremper dans l'eau pendant quelques heures. Retranchez l'extrêmité voisine du gosier; égouttez-les; frottez-les ensuite avec du sel fin et du salpêtre; mettez-les dans un pot de grès, avec laurier, thym, basilic, genièvre, persil, ciboule, en un mot, avec tous les ingrédients pour le bœuf fumé de Hambourg (voyez cette recette). Après les avoir bien serrées les unes contre les autres et salées, couvrez

hermétiquement votre pot; laissez-les y sept ou huit jours; retirez-les, et faites-les fumer, suspendues dans votre cheminée. Quand elles seront desséchées et que vous voudrez les employer, vous les laverez, les ratisserez, et les ferez cuire avec un bon assaisonnement. Souv. — Rich. — Beauv.

Langue de bœuf fourrée.

Prenez autant de langues que vous jugerez convenable; coupez-en le gros bout; mettez-les dans de gros boyaux de bœuf, bien grattés, que vous aurez fait tremper pendant deux heures, et bien lavés avec des herbes aromatiques; liez ensuite les deux bouts de ces boyaux; faites-les tremper pendant dix ou douze jours dans une saumure avec sel de nitre, gingembre, macis, girofle, laurier, thym, genièvre et coriandre (1); retirez vos langues; faites les sécher à la cheminée, en brûlant des herbes aromatiques, et faites-les cuire dans une braise, avec une partie de leur saumure et de l'eau (2). Viard.

(1) Vous ferez bouillir cette saumure à petit feu, pendant une demi-heure, et la passerez au tamis. Beauv. = (2) Dans un bon assaisonnement. Id.

Langue de bœuf à la braise.

Prenez une langue, coupez-en le gros bout ; mettez la dans une eau bouillante, pour la peler plus facilement; lardez-la de gros lard, et de tranches de jambon cru (1). Faites cuire à une bonne braise, feu dessus et dessous, pendant dix heures; égouttez-la, dégraissez-la bien, et servez dessus un bon coulis de champignons, truffes, morilles, mousserons, assaisonné de bon goût, avec un jus de citron et d'orange (2). Vous pouvez aussi la garnir de fricandeaux, de quelque marinade, de cotelettes de veau ou simplement de persil frit.

(1) Quand votre langue est dépouillée de son cornet, vous la piquez avec du lard maigre. Card. — Avec un peu de poivre et de muscade râpée. Alb. — Lardez-la de gros

lard. Beauv. — Couvrez le fond d'une casserole avec des bardes de lard et des émincés de bœuf; mettez votre langue par-dessus, avec des oignons, etc.; mouillez avec vin blanc et bouillon. Alb. — Card. — Beauv. — Seulement avec du bouillon. Arch. — Couvrez la langue avec des bardes de lard. Card. = (2) Faites-la partir, ensuite la mettre sur un feu doux, la couvrir d'un papier et d'un couvercle avec feu dessus; faire mijoter pendant quatre ou cinq heures. Beauv. — Sur un feu doux et de la braise allumée sur le couvercle, pendant cinq ou six heures. Card. — Alb. — Lorsque la langue est cuite, fendez-la en long, sans la séparer, et l'étendez sur le plat. Alb. — Avec une sauce aux cornichons. Arch. — Avec une sauce piquante, bien garnie de cornichons. Alb. — Card. — Saucez avec le fond de cuisson, passé au tamis de soie; ajoutez sauce espagnole en petite quantité et servez. Beauv.

Langue de bœuf en papillotes.

Vous faites dégorger et blanchir votre langue; vous la faites cuire dans une marmite (1). Après en avoir ôté la peau et fait refroidir, vous la coupez en tranches de la forme d'un cœur (2). Faites réduire un roux ou une espagnole, et incorporez-y de fines herbes hachées et passées au beurre. Quand cette sauce est bien réduite, vous la retirez du feu, et y joignez un bon morceau de beurre frais; vous la faites refroidir, et vous en mettez sous et sur chaque morceau, que vous enveloppez d'un papier fort et bien huilé, en forme de papillotes; faites griller ces papillotes sur un petit feu, et les servez chaudement; dressées en miroton sur le plat (3). Raimb.

(1) Ou casserole au fond de laquelle vous mettez des bardes de lard. Card. — En tranches d'une épaisseur convenable. Id. — Par lames de l'épaisseur d'un demi-pouce, en bec de sifflet; tous ces morceaux de la même grandeur. Beauv. — En forme de cotelettes. Viard. — A peu-près de la forme et de l'épaisseur d'une cotelette de veau. Arch. — Donnez à vos tranches la forme qui vous conviendra le mieux. Alb. = (2) Mettez dans des feuilles de papier huilé chaque morceau avec de la sauce dessus et dessous. Cette sauce con-

siste en fines herbes, truffes, champignons, hachés bien menus, revenus avec du beurre, mêlés de farine et mouillés avec du jus et de l'espagnole. Vingt minutes avant de servir, on fait griller à petit feu. Arch. = (3) Dressez-les à l'entour du plat, avec un jus clair dessous. Viard. — Maniez du beurre avec des fines herbes, des champignons hachés menus et de la mie de pain; couvrez-en chaque côté de vos morceaux, avant de les empapilloter; vous pouvez les retirer du papier pour les dresser sur un plat. Alb. — Card. — En hachant les champignons, exprimez dessus le jus d'un citron, pressez-les ensuite pour faire sortir le jus; faites cuire à petit feu avec espagnole ou velouté; taillez le papier en forme de cœur; huilez-le légèrement; une petite barde de lard sur ce papier et sur ce lard une cuillerée à bouche de la cuisson; posez-y les deux bouts de vos morceaux; dix minutes sur le gril; servez lorsqu'ils seront gonflés et le papier d'une belle couleur. Beauv.

Langue de bœuf au parmésan.

Après avoir fait dégorger et blanchir votre langue, faites la cuire dans du bouillon bien assaisonné (1); ôtez-en la peau; coupez-la par tranche, et mettez-la ensuite dans une casserole, avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez la moitié de cette sauce dans un plat; râpez dessus du parmesan, et y étendez vos tranches; mettez par dessus le reste de la sauce; couvrez d'autre parmesan râpé (2); faites glacer au four, ou sur un couvercle de tourtière (3). *Cuis. bourg.*

(1) Dans une bonne braise. Viard. = (2) Du parmesan râpé au fond d'un plat creux; sur ce parmesan vos tranches et sur celles-ci du fromage; chaque lit arrosé d'espagnole réduite; finir par un lit de fromage, arrosé de beurre fondu. Id. — Beauv. = (3) On sert après avoir fait prendre couleur à la langue, au four de campagne. Viard. — Mettez le plat au four ordinaire ou de campagne. Beauv.

Langue de bœuf en paupiettes.

Otez le cornet à une langue de bœuf et la faites blanchir, pendant un petit quart d'heure; faites la cuire dans une marmite jusqu'à ce que vous puissiez en enlever la peau (1); ôtez cette peau; mettez refroidir, et coupez en tranches minces dans toute la longueur et largeur; couvrez chaque tranche avec du ragoût de godiveau ou toute autre farce de viande, de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; trempez un couteau dans un œuf, et passez-le sur la farce (2); roulez vos tranches, embrochez-les dans un attelet, après les avoir bardées d'un peu de lard; et faites-les cuire à la broche. Quand elles seront presque cuites, vous jeterez de la mie de pain sur le lard; vous ferez prendre à un feu clair une couleur dorée, et vous servirez avec une sauce piquante par dessous. Lefèvre.

(1) Avec du bouillon, peu de sel, un bouquet, deux oignons, deux racines. Sab. = (2) Dans une sauce italienne, bien réduite, mettez une liaison courte, de deux ou trois jaunes d'œufs, et vous remuez bien votre sauce. Quand elle est bien liée, versez-la sur vos morceaux. Viard. — On coupe en lames des champignons de la même grandeur que les bardes de lard, on met dans une sauce bien réduite tous les morceaux, de manière qu'ils en soient bien imprégnés. Arch. — Faites cuire votre langue dans la marmite avec le bœuf. Alb.

Palais de bœuf au gratin.

Parez-les avec soin; faites les cuire avec du bouillon; faites-les refroidir; coupez-les en filets (1); passez-les au beurre avec deux oignons; coupez aussi du jambon en filets; mouillez le tout de jus et de bouillon, et liez avec du coulis; mettez un bouquet garni; faites bouillir une heure; dégraissez (2); avant de servir mettez de la moutarde, et servez sur le gratin que voici: foncez un plat d'un hachis de foies de volaille, lard râpé, persil, ciboules, champignons, sel et poivre; liez avec deux jaunes d'œufs; mettez le plat sur la cendre chaude; le gratin

étant formé, égouttez la graisse, et servez dessus vos palais de bœuf (3). *Cuis. bourg.*

(1) Coupez-les en hâtereaux, c'est-à-dire, fendez-les dans la même longueur et largeur. Card. — Faites cuire dans un blanc et coupez en bandes longues, de quinze lignes de large. Viard. — Faites-les griller, afin d'enlever la peau avec le couteau; vous supprimez le bout du mufle, celui du côté de la gorge et la partie qui se trouve au milieu; faites cuire dans un blanc. Beauv. = (2) Garnissez-les d'une farce cuite, mettez dessus de cette farce; roulez-les sur eux-mêmes; parez-les des deux bouts, de manière qu'ils soient égaux; rangez-les sur un fond de farce, en laissant une espèce de puits dans le milieu, que vous garnirez de bardes de lard, bien fines; dorez-les avec du beurre fondu; panez-les; faites-les cuire au four, feu dessus et dessous; ôtez le pain, les bardes de lard, égouttez le beurre, saucez dans le puits avec l'italienne; servez. Id. — Étendez une farce cuite sur le dessous des palais, une bande de tetine bien cuite et bien mince, un peu de farce par dessus. Le plat garni, on couvre les palais de lard, de manière que la chaleur du four ne les rôtisse. Viard. = (3) On met dans le milieu du gratin un petit ragoût financier au roux. Arch.

Palais de bœuf à la lyonnaise.

Faites cuire vos palais dans un blanc, laissez-les refroidir; passez dans le beurre quelques oignons coupés en tranches, et qu'ils soient d'une belle couleur; lorsqu'ils seront cuits, mouillez avec une quantité suffisante d'espagnole, ou avec du bouillon, et faites cuire le tout. Coupez vos palais en carrés ou en filets, jetez les dans votre sauce, mettez y un peu de sel, gros poivre, et finissez avec un peu de moutarde (1).

(1) Quand les palais sont cuits, les couper en morceaux ronds ou carrés, les mettre dans une purée brune d'oignons; le ragoût ne doit pas bouillir, mais il doit être bien chaud. Viard. — Lorsque les palais sont cuits dans un bouillon, avec des racines, coupez-les en morceaux, et servez sur une purée d'oignons. Rob.

Palais de bœuf à la poulette.

Préparez vos palais, comme ci-dessus; passez-les avec du beurre, de fines herbes hachées; mettez-les dans une casserole avec une pincée de farine, bouillon (1), sel et poivre; faites bouillir et réduire à courte sauce; avant de servir, faites une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs et de la crême; ajoutez filet de vinaigre ou de verjus (2). Rob.

(1) Cuillerée de velouté. Beauv.—De la sauce allemande. Arch. — Du velouté bien réduit. Viard. = (2) Un peu de moutarde, avant de servir. Alb. — Garnissez le plat avec des croûtons. Card. — Beauv.

Croquettes de palais de bœuf.

Prenez trois palais de bœuf, cuits à l'eau; épluchez-les, coupez les en deux tout en travers, dans toute leur longueur (1); faites-les mijoter pendant une demi-heure, sur un petit feu avec du bouillon (2), une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel et poivre; faites les égoutter et refroidir; mettez sur chaque morceau de la farce de viande, assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu; roulez vos palais; trempez-les dans une pâte de farine, délayée avec une cuillerée d'huile et un demi-setier de vin blanc, et du sel fin. Il faut que la pâte file, lorsque vous la versez avec la cuillère, sans être trop claire (3); faites frire vos palais, et servez-les garnis de persil (4).

(1) Par petits dés ou émincés. Card. — Du velouté bien réduit, ou une sauce à la béchamel. Viard. — Faites réduire à demi-glace quatre cuillerées d'espagnole ou de velouté; jetez-y vos petits dés. Beauv. = (2) Un petit morceau de beurre dans le velouté que vous liez avec deux ou trois jaunes d'œufs. Jetez vos palais dans cette sauce. = (3) Vous retirez vos dés de la sauce, vous en faites de petits tas; vous leur faites prendre la forme que vous voulez; vous les mettez dans la mie de pain, ensuite dans des œufs battus, comme pour une omelette, et assaisonnés d'un peu de sel et gros

poivre, et vous les remettez dans la mie de pain. Viard.—Dans la mie de pain, après les avoir fait tremper dans les œufs battus; vous les remettez sur un plat; vous passez la mie de pain dans une passoire, vous trempez encore vos croquettes dans cette espèce de pâte, et vous les passez encore. Beauv. = (4) Retirez les croquettes de la mie, après les avoir mises sur un plat, saupoudré de cette mie, et les en avoir couvertes; faites-les frire sans brûler. Vous mettez dessus du persil frit. Id. — Viard.

Gras-double grillé.

La partie la plus épaisse du gras-double est la meilleure. Après l'avoir bien nettoyé, vous le faites cuire à l'eau avec carottes, oignons, persil, laurier, thym, girofle, sel, et gros poivre. Quand il est cuit, vous l'égouttez, le coupez en morceaux de la grandeur de quatre doigts, et le couvrez de beurre frais fondu, ou d'huile avec persil, ciboule, un peu d'ail haché très fin, sel et poivre; vous le panez de mies de pain, le faites griller, et le servez avec une sauce piquante. *Cuis. bourg.*

On peut servir le gras-double à la poulette, comme les palais de bœuf, à l'italienne, à la lyonnaise, au gratin, à la sauce Robert, à la bourgeoise, à la sauce à la raie, à la milanaise, à la provençale.

Gras-double en crépinette.

Après avoir fait cuire votre gras-double, coupez-le en petits dés, avec pareil nombre de champignons, une demi-livre de lard, un peu de mie de pain, deux jaunes d'œufs; faites du tout un amalgame; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, clous de girofle, et d'un peu d'ail. Mettez tout cela dans une crépinette de cochon, par portions de la grosseur d'un œuf; aplatissez comme des saucisses plates; faites griller au moment de servir, et servez sur un plat avec une sauce tomate dessous. Viard.

VEAU.

Le veau de Pontoise est le meilleur. Sa chair n'est pas très blanche quand elle est crue; mais elle est fine, et la cuisson la fait blanchir. Le veau pour être bon, doit être âgé de deux mois; alors sa chair fournit des sucs nourriciers. Toutes ses parties se mangent, les issues ne se gardent pas, et il faut se hâter de les employer. Pour que la tête du veau soit blanche, il ne faut pas qu'il ait été assommé.

Tête de veau au naturel.

Après lui avoir ôté ses mâchoires(1), vous la faites dégorger dans l'eau, pendant sept ou huit heures (2); vous la faites blanchir et cuire dans un blanc (3); faites bouillir de l'eau dans une marmite avec une poignée de farine; mettez-y cette tête avec sel, poivre, gros bouquet garni, oignons, carottes, panais (4). Quand elle est cuite, égouttez-la; découvrez la cervelle, et servez-la avec une sauce piquante.

(1) Désossez aussi le bout du mufle jusqu'auprès des yeux; coupez le museau sans blesser la langue. Beauv. — Désossez aussi le sommet de la tête jusqu'à l'œil. Alb. — On en détache la langue. Arch. = (2) Enlevez la peau qui se trouve intérieurement à la partie des bajoues, vous la flambez avec précaution; vous frottez toute la peau avec un citron; vous l'enveloppez dans un linge blanc, et vous la ficelez. Arch. — Vous rassemblez les peaux, vous ficelez la tête de manière qu'elle paraissse entière, vous la frottez de citron et la couvrez d'une barde de lard. Viard. = (3) Vous y mettez un rond de papier beurré, et vous la faites bouillir tout doucement Trois heures suffisent pour la cuisson. Id. = (4) Pour la faire cuire, délayez dans de l'eau une bonne poignée de farine, ou de fécule de pommes de terre; ajou-

tez un bon morceau de beurre ou de lard râpé, le zeste des citrons qui ont servi à frotter les chairs, sans les pepins. Alb.

Tête de veau farcie.

Après avoir fait dégorger votre tête de veau, et l'avoir bien épluchée et flambée, vous la désossez; faites ensuite un lit de farce fine de volaille et d'assaisonnement ordinaire; placez sur cette farce un ragoût de perdreaux, pigeons, cailles ou ortolans; couvrez ce ragoût de la même farce; arrangez la tête, comme si elle était entière; enveloppez-la d'un flanchet de veau (1); ficelez-la; faites-la cuire à une bonne braise; servez-la avec une essence de jus de citron, ou avec des ragoûts de truffes, écrevisses (2); Sab.

(1) Faites une farce avec de la cervelle, de la rouelle de veau, de la graisse, rognons de bœuf, le tout haché très-fin; mettez deux cuillerées d'eau-de-vie; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs et les trois blancs fouettés; prenez la langue, les yeux dont vous ôtez tout le noir, les bajoues; faites-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en filets ou en gros dés, et les mêlez dans votre farce. D'Alègre. = (2) Enlevez la langue, la cervelle, ainsi qu'une partie de la chair des bajoues et autres endroits où elle est plus épaisse, ajoutez rouelle de veau, un peu de graisse de bœuf et des fines herbes; hachez le tout et le pilez ensuite dans un mortier, en y mettant des jaunes d'œufs, assaisonnez et versez un demi-verre d'eau-de-vie. Card. = (2) Au bout de trois heures, vous retirez votre tête et la dressez sur un plat; passez une partie de la cuisson, ajoutez-y des champignons, des anchois hachés, un peu de jus; faites réduire, et au moment de servir, vous ajoutez le jus d'un citron et des cornichons coupés en tranches. Alb. — Mettez dans une casserole deux cuillerées à pot d'espagnole, et un demi-setier de vin blanc, faites réduire, joignez six ou huit grosses quenelles de la farce, champignons tournés, culs d'artichauts, tranches de gorges de ris de veau; faites mijoter, dégraissez, déballez votre tête; dressez les sur un plat; mettez ce ragoût autour; garnissez-le d'écrevisses, de ris de veau piqués et glacés, ainsi que de truffes. Beauv. — Viard.

Tête de veau en tortue.

Prenez ce qui vous reste d'une tête de veau, cuite de la veille, soit au naturel, soit en tortue. Passez au beurre des champignons, des crêtes et rognons de coq, des ris de veau; ajoutez un peu de farine; mouillez le tout avec la cuisson de la tête, si elle était farcie, ou avec du bouillon et deux verres de vin de Madère; mettez sel, poivre ou piment (1). Faites cuire et réduire; ajoutez des quenelles de veau, des cornichons, des jaunes d'œufs durs, et les blancs coupés par morceaux. Lorsque votre sauce est réduite et bien liée, versez-la sur les morceaux de votre tête. Tenez le plat chaudement (2). Souv. Alb.

(1) Les morceaux de la tête dans un linge, ficelés avec des bardes de lard, dessus et dessous; mouillez avec grande espagnole, consommé, et vin de Madère sec. Viard. = (2) Garnissez vos morceaux de six œufs frais pochés, d'une douzaine de belles truffes, d'autant d'écrevisses, de quelques ris de veau piqués, et servez. Beauv.

Oreilles de veau farcies.

Faites échauder, dégorger, et blanchir un nombre d'oreilles de veau, épluchez-les ensuite pour qu'il n'y reste point de poil. Foncez une casserole de bardes de lard; mettez-les par dessus, et recouvrez-les de bardes; ajoutez carottes, oignon, bouquet garni, citron coupé par tranches; assaisonnez, et mouillez avec bouillon et vin blanc; faites cuire à petit feu. Après la cuisson, égouttez-les, mettez-y de la farce cuite, panez-les à l'œuf, faites-les frire (1), et servez-les avec un jus clair dessous (2). Laguip.

(1) Cassez quelques œufs, trempez-y ces oreilles; panez-les; retrempez-les, panez-les une seconde fois; mettez-les sur un couvercle, et couvrez-les du reste de la mie de pain. Beauv. — Vous les trempez dans une pâte. Raimb. — Panez-les au beurre et à l'œuf, et faites prendre couleur sous un four de campagne. Alb. = (2) Avec du persil frit par-

dessus. Id. — Arch. — La feuille de Véri indique une sauce tomate.

Oreilles de veau en marinade, d'après Richaut.

Faites dégorger dans l'eau chaude le nombre d'oreilles qui vous conviendra; faites-les cuire dans un blanc, et rafraîchir (1). Après la cuisson, égouttez-les, coupez-les en long en plusieurs morceaux, deux, trois ou quatre; faites-les mariner avec du vinaigre, sel et mignonette; égouttez-les, mettez-les dans une pâte à frire; vous les faites frire d'une belle couleur; vous les égouttez, vous les dressez sur votre plat, et vous mettez dessus du persil frit (2).

(1) Flambez-les; ciselez-en le bout jusqu'au milieu. Viard. Frottez les avec du citron. Arch.

Oreilles de veau à l'italienne.

Préparez vos oreilles, comme ci-dessus; faites-les cuire dans un blanc; mettez-les dans une casserole avec bardes de lard dessous et dessus, avec bouquet garni, citron coupé en tranches, sans le blanc et les pepins; mouillez avec moitié vin blanc, moitié bouillon (1); couvrez le dedans de la casserole de papier beurré; faites mijoter environ deux heures (2); égouttez vos oreilles, dressez-les sur le plat, et servez-les avec une sauce italienne. Rob.

(1) Avec du consommé. Beauv. = (2) Une heure et demie. Id. — Une demi-heure à petit feu. Rich. — Deux heures et demie. Viard.

Oreilles de veau à la ravigote.

Prenez le nombre d'oreilles que vous jugerez à propos; préparez-les et faites-les cuire comme ci-dessus; égouttez-les, parez le bout, grattez le dedans (1), dressez-les sur le plat, faites réduire à glace un demi-verre de vinaigre avec un peu de mignonette; mettez dans votre casserole un peu d'allemande, de velouté et de glace; faites bouillir cette sauce, et au moment de servir, ajoutez un beurre de ravigotte ou autre (2). Rob.

(1) Fendez l'extrêmité ou le cartilage en petits filets très déliés. CARD. = (2) Servez sur une ravigote chaude ou froide. BEAUV.

Langues de veau à la sauce piquante.

Les langues de veau se préparent et se servent comme celles de bœuf.

Pieds de veau à la poulette.

On fend les pieds de veau depuis le bout jusqu'à la jointure, afin d'en extraire le gros os. On les fait dégorger, blanchir et cuire dans un blanc comme pour la tête de veau. Pour les accommoder à la poulette, désossez-les lorsqu'ils sont cuits; coupez-les en morceaux; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, champignons, bouquet de persil et ciboules, gousse d'ail, échalottes, feuille de laurier, thym, basilic, clous de girofle; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon (1); assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure sur un feu doux et réduire à moitié; ôtez le bouquet; mettez trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre et autant de bouillon (2); faites lier sans bouillir, et servez. *Cuis. bourg.*

(1) Ou de l'eau. CARD. = (2) Ou du jus de citron. ID. — Ou du verjus. ALB. — Du persil haché dans les jaunes d'œufs. ARCH.

Pieds de veau frits.

Fendez en deux quatre pieds de veau, faites-les cuire dans une eau blanchie avec deux cuillerées de farine (1); quand ils sont cuits, faites les mariner avec du beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, ail, échalote bouquet de persil et ciboules, thym, laurier (2). Au bout de quelques heures, vous les retirez, les couvrez de farine (3), et les faites frire; servez-les avec du persil frit. *Cuis. bourg.*

(1) Après les avoir désossés, vous les faites cuire dans un bon fond ou dans un blanc. Raimb. — Dans la marmite ou à l'eau. Alb. — La marinade doit être cuite auparavant. Id. = (3) Au moment de servir, faites-les frire d'une belle couleur dans une pâte. Raimb. Il faut observer que ni ce cuisinier ni les deux suivants ne veulent point de beurre manié de farine, dans la marinade. — Après les avoir égouttés, on les trempe dans une pâte à frire. Card. — Arch.

Archambault pense que les morceaux de pieds de veau doivent être refroidis, avant d'être mis à la friture.

Pieds de veau au naturel.

Vous blanchissez, et épluchez vos pieds de veau, comme pour la tête; vous en retirez le gros os; vous les faites cuire dans la marmite, vous les égouttez, et les servez chaudement avec sel, gros poivre et vinaigre (1). *Cuis. bourg.*

(1) Bouillon, et fines herbes hachées. Card. — Alb.

Les pieds de veau se mangent encore en marinade, à la ravigote, aux champignons, au roux.

Cervelles de veau en matelote.

Prenez deux ou trois cervelles de veau, faites les dégorger dans l'eau, et cuire ensuite dans du vin blanc et du bouillon (1), avec bouquet garni, sel et poivre (2), faites un ragoût de petits oignons et de racines cuits dans du bouillon avec bouquet bien assaisonné, lié de coulis, et servez autour des cervelles (3), vous pouvez aussi les servir pour entrée avec d'autres ragoûts.

(1) Entre des bardes de lard. Viard. — Avec moitié bouillon et moitié eau-de-vie, ou avec de l'eau et du vinaigre. Alb. — Avec du vin blanc et deux fois autant de consommé. Beauv. = (2) Quelques tranches de citron, sans les pepins ni l'écorce. Id. = (3) Les cervelles étant cuites, mettez dans une casserole un verre de vin et autant de bouillon, sel, poivre, bouquet garni, oignons et champignons passés au beurre; vous donnez un bouillon à cette

sauce, vous y mettez un morceau de beurre, manié avec de la farine, vous laissez réduire, et vous arrosez vos cervelles avec cette sauce. CARD. — Saucez-les avec la sauce à la matelote. BEAUV.

Cervelles de veau à l'Allemande.

Égouttez bien vos cervelles, partagez la moitié de chacune en deux et dans sa longueur; dressez-en un morceau; mettez un croûton frit en lames et glacé et ainsi de suite. Tenez-les morceaux un peu élevés, afin de pouvoir les placer tous dans une seule bordure; vous mettrez dans le vide, formé au milieu du plat les nœuds de cervelles, et vous arroserez le tout de sauce allemande (1) LACHAPELLE.

(1) Mettez-les dans une casserole, foncée de lard; mouillez avec vin blanc et consommé; ajoutez persil et ciboules, tranches de citron sans pepins ni écorce; couvrez de lard et de papier beurré; faites partir vos cervelles sur un fourneau; quand elles sont cuites, dressez-les sur le plat, et masquez de sauce allemande. BEAUV.

Cervelles de veau frites.

Enlevez la peau qui enveloppe vos cervelles; nettoyez-les et faites-les dégorger pendant trois heures; faites-les blanchir; retirez-les, coupez-les en plusieurs morceaux (1); mettez-les dans un plat avec sel, poivre et vinaigre; égouttez, farinez (2) et mettez-les dans la friture; quand elles sont frites (3), dressez-les sur un plat avec persil frit par-dessus. MÉZELIER.

(1) Faites-les mariner avec huile, jus de citron, ail, champignons, persil, ciboules, sel et gros poivre. ROB. = (2) Mettez-les dans une pâte à frire. ARCH. = (3) Égouttez-les sur un linge blanc. VIARD.

Cervelles de veau au beurre noir.

Prenez trois cervelles; levez la peau mince qui les enveloppe; épluchez-les; faites-les dégorger; mettez-les

blanchir, pendant un quart-d'heure, à l'eau bouillante; avec une poignée de sel et un verre de vinaigre; retirez-les; mettez-les dans l'eau froide; foncez une casserole de bardes de lard; posez vos cervelles dessus; couvrez-les de lard; mettez-y le jus de trois ou quatre citrons, et un bon morceau de beurre (1); au moment de servir, égouttez-les; dressez-les sur le plat; saucez-les avec du beurre noir; mettez au milieu du persil frit (2).

(1) Mouillez avec un verre de vin blanc. Alb. — Un verre de vin blanc et deux fois autant de consommé. Beauv. — Vous les faites cuire dans une bonne marinade. Raimb. == (2) Dressez les cervelles sans les ouvrir; garnissez les intervalles de persil frit, et mettez-y le beurre noir. Arch.

Recette pour faire le beurre noir.

Mettez une demi-livre de beurre dans une poële à courte-queue; posez cette poële à côté d'un fourneau, de manière qu'il chauffe assez pour roussir sans brûler; pour cela agitez votre poële; comme c'est l'écume qui le fait noircir, ne l'écumez pas; faites réduire un verre de vinaigre blanc, avec girofle, muscade râpée, canelle, gros sel, poivre, échalotes en tranches (1); la réduction faite, vous y versez votre beurre, que vous avez tiré à clair (2); vous passez ensuite le tout à l'étamine : Laguip.

(1) Rien que sel et poivre. Viard. ==(2) Versez le vinaigre sur le beurre noir. Beauv.

Cervelles de veau au beurre d'écrevisse, ou à la sauce tomate.

Faites cuire vos cervelles, égouttez-les; dressez-les de manière que les bouts des morceaux se réunissent au milieu du plat; mettez dans l'intervalle de chacun une belle écrevisse, dont vous aurez épluché la queue et ôté les petites pattes; mettez-en une autre au milieu, sans l'avoir épluchée, et dont vous aurez fixé les pattes au bout de la queue. Versez sous vos cervelles votre

sauce au beurre d'écrevisses (1), ou une sauce tomate. D'Alègre.—Arch.

(1) Prenez quatre cuillerées à dégraisser de velouté réduit; mettez-y gros comme un petit œuf de beurre d'écrevisse; faites que votre beurre se lie avec votre sauce sans bouillir; vous ajouterez un peu de gros poivre, et vous verserez la sauce sur les cervelles. Rob.

Foie de veau à la marinière.

Prenez un foie de veau bien gras, ôtez en les nerfs, et coupez-le en tranches de l'épaisseur d'un doigt; faites fondre du beurre dans une poële, et mettez-y vos morceaux de foie, avec poivre et sel; quand ils sont rissolés d'un côté, retournez-les de l'autre; mettez dans la poële beurre, persil, ciboules, échalotes (1), pointe d'ail, le tout haché, et remué dans la poële; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec demi-setier de bon vin (2); faites un peu bouillir; mettez-y ensuite vos morceaux; servez avec un filet de vinaigre: *Cuis. bourg.*

(1) Câpres. Rob. — Point de beurre, mais un peu de bouillon, si la sauce est trop courte. Beauv. = (2) Balaine ajoutait trois à quatre cuillerées à bouche de farine, une bouteille de bon vin blanc. — Demi-bouteille de vin rouge. Beauv. — Moitié bouillon, moitié vin blanc. Card.

Foie de veau à la bourgeoise ou à l'étouffé.

Ayez un foie de veau bien gras, piquez-le de gros lard; garnissez une casserole de bardes de lard et tranches de bœuf bien minces; mettez sel, poivre, fines herbes, épices, oignons coupés en tranches, carottes, panais, persil et ciboules hachés (1); placez votre foie, couvrez-le comme dessous; mouillez avec du bouillon et deux verres de vin blanc (2); faites cuire à petit feu, dessus et dessous; faites réduire la cuisson (3), et servez avec des cornichons, ou avec un ragoût de chicorée, ou de concombres (4).

(1) Débris de veau, une demi-bouteille de vin blanc et

du bouillon. Beauv. — Faire mariner le foie de veau, piqué de lard, pendant un jour dans du vin blanc. Card.=(2) Et des tranches de citron, sans pepins ni blanc. Id. — Un demi-verre de vin. Rob. — Ou du verjus, ou un filet de vinaigre; si le bouillon vous manque, mouillez avec de l'eau, et remplacez, si vous voulez, le vin, par un demi-verre de vinaigre. Id.=(3) Passez le fond de la cuisson dans une sauce poivrade, et faites-la réduire. Arch. — Card. — Viard. = (4) Après avoir réduit et dégraissé la cuisson, servez-vous en pour mouiller un roux que vous ferez. Alb.—Finissez, si vous voulez, avec un filet de vinaigre ou de verjus, et servez. Beauv.

Foie de veau à la broche.

Prenez un foie de veau blond ou bien gras; lardez-le de petit lard bien serré, recouvrez-le de sa toilette, mettez-le à la broche (1), et le faites cuire à petit feu (2), servez-le à une poivrade, ou à un bon jus (3).

(1) Laissez-le mariner sur une terrine avec branches de persil et ciboules coupées, laurier et thym; saupoudrez d'un peu de sel; arrosez d'huile fine; avant de l'embrocher, enveloppez-le de papier beurré; arrosez-le souvent de son jus. Beauv.—Piquez votre foie de gros lardons bien assaisonnés; passez avant de l'embrocher des brochettes en travers, et assujettissez-le à la broche par un attelet. Viard. — Card.— Beauv.= (2) Pendant une heure et demie ou deux, ou cinq quarts d'heure; les doctrines varient. Lorsqu'il ne rend plus de sang, on est assuré qu'il est cuit à son point. Arch. = (3) On le sert avec une sauce italienne, ou avec une poivrade. Id. — Avec une sauce piquante. Alb. — Card. — Viard. — Avec une bonne poivrade dessous. Divers maîtres.

Foie de veau à l'italienne.

Coupez un foie de veau bien blond, en lames fort minces, foncez une casserole d'huile d'olive, lard fondu, persil, ciboules, champignons (1) hachés, sel, gros poivre; mettez dessus un lit de vos lames, et sur ce lit, le même assaisonnement, ainsi de suite, et finissez par l'as-

saisonnement; couvrez le tout de bardes de lard, et faites cuire à un feu doux; la cuisson faite, retirez les lames l'une après l'autre, dressez-les dans un plat, passez des champignons hachés, pointe d'ail, bouquet à l'huile; mouillez de bouillon et d'un demi-setier de vin blanc (2); faites cuire cette sauce; dégraissez-la et versez-la sur vos filets, en y ajoutant un jus de citron (3).

(1) Demi-feuille de laurier, thym, basilic. Rob. — Farinez vos lames ou filets, mettez au fond de la casserole environ un quarteron de bonne huile d'Aix. Beauv. = (2) Petit morceau de beurre, manié de farine, avec un peu de verjus ou filet de vinaigre. Mézel. = (3) Saucez vos morceaux avec une bonne italienne réduite, dans laquelle vous aurez exprimé le jus d'un citron. Beauv. — Ce dernier cuisinier ne veut point de tous ces lits d'assaisonnement et de lames dont parle notre recette, il met ses lames dans une sauteuse sous l'huile d'olive, il les saupoudre de sel fin, et les fait roidir sur un bon feu.

Mou de veau à la poulette.

Coupez un mou de veau en petits morceaux. Faites-le dégorger dans plusieurs eaux; faites-le blanchir; remettez le dans l'eau froide; mettez ensuite vos morceaux dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de farine (1); faites cuire, remuez de peur que la farine ne s'attache au fond; mouillez avec bouillon; mettez poivre, sel, persil, ciboules, thym et laurier (2). Quand vos morceaux sont à moitié cuits, ajoutez oignons et champignons. Au moment de servir, faites une liaison de jaunes d'œufs, et servez avec un filet de vinaigre (3).

(1) Saupoudrez vos morceaux de farine. Card. = (2) Clous de girofle, gousse d'ail. Bal. — Un peu de sel, et gros poivre. Viard. = (3) Petits oignons bien épluchés; quand le mou est cuit aux trois-quarts; dégraissez avant de lier, muscade râpée avec les jaunes d'œufs. Id. — Après la liaison un peu de persil haché, un filet de verjus ou le jus d'un citron. Beauv.

Mou de veau au roux.

Coupez et préparez votre mou, comme ci-dessus; faites-le revenir dans un roux, fait avec un morceau de beurre; mouillez avec du bouillon (1); mettez champignons, sel, poivre, petits oignons, bouquet garni; quand il est presque cuit (2), et réduit, dégraissez, et servez de bon sel (3). Rob.

(1) Ou avec de l'eau. Card.—Viard.—Mettez les oignons avec un peu de muscade râpée. Viard. = (2) Si le ragoût n'a pas assez de couleur, on y met un peu de sucre brûlé. Arch. = (3) Avec filet de verjus, ou jus de citron. Beauv.

Fraise de veau au naturel.

Faites dégorger votre fraise de veau dans une eau tiède, et blanchir ensuite à l'eau bouillante, pendant un petit quart-d'heure; faites-la rafraîchir; vous l'épluchez; vous l'égouttez; vous la faites cuire avec un morceau de beurre manié de farine; eau, sel, poivre, oignons, carottes, panais, bouquet de persil, ciboule, ail, clous de girofle (1); quand elle est cuite, retirez-la; faites réduire la cuisson, passez-la, servez votre fraise avec une sauce au vinaigre dans une saucière (2). Lefvère.

(1) Bardes de lard, vin blanc, un peu de bouillon, oignon piqué, bouquet garni. Alb. — Vous la ficelez, et vous la mettez cuire dans un blanc; autrement, faites-la cuire avec de l'eau, et un peu de vinaigre, Héliot. — Dans un blanc, pareil à celui de la tête de veau. Arch. = (2) La cuisson faite, servez votre fraise sur un plat garni de persil; elle se mange à la vinaigrette ou à la sauce piquante. Arch. — Avec une sauce au pauvre homme dans une saucière. Beauv. — Faites bouillir du vinaigre avec du sel et du poivre fin; il faut que l'assaisonnement soit fort. Viard. — Lorsque la sauce est réduite, mettez-y des cornichons et un filet de vinaigre, et servez-vous-en comme sauce. Alb. — Card.

Fraise de veau frite.

Dégraissez votre fraise, coupez-la par petits bouquets

(1), trempez-la dans une pâte à frire, faites frire, et servez-la garnie de persil frit.

(1) Dans une marinade tiède, avant de la tremper dans la pâte. Card. — Dans une marinade de beurre, vinaigre, persil, ciboules, échalotes, hachés fin, pendant une heure, sel et poivre. Alb. — Ajoutez-y après un jaune d'œuf, un peu de farine; maniez le tout; faites frire et servez. Lefèvre.

Ris de veau à la poulette.

Faites dégorger vos ris dans l'eau tiède, ensuite blanchir, pendant un demi-quart d'heure dans l'eau bouillante; coupez-les par morceaux; mettez dans une casserole une sauce tournée avec des champignons (1); Faites-la bouillir un instant, et mettez-y vos morceaux; achevez de cuire. La cuisson étant à son point, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, dressez-les sur le plat avec des croûtons frits autour (2). Chaud.

(1) Avec un morceau de beurre. Quand ce beurre est fondu; saupoudrez vos ris de farine, remuez bien; mouillez avec de l'eau. Card. Velouté avec champignons cuits. Beauv. = (2) Persil haché et blanchi; si vous voulez, un demi-pain de beurre, un jus de citron, et servez. Id. — Petits oignons, cuits à part. Card.

Ris de veau à l'espagnole.

Faites dégorger cinq gorges de ris de veau : faites-les blanchir et rafraîchir; piquez-les, foncez une casserole de quelques débris de veau, d'oignons et de carottes, et autour des tranches de lard. Mettez sur ce fond vos cinq ris, sans les presser; mouillez-les avec du consommé; couvrez-les de papier beurré, et faites-les cuire (1). La cuisson faite, passez le fond dans une casserole, et faites réduire jusqu'à consistance de glace. Lorsque le fond est tombé à glace, vous remettez vos ris, et vous continuez à faire réduire (2); quand la glace est à son point, vous dressez sur un plat. Détachez la glace de la casserole avec une cuillerée d'espagnole bien réduite, et avant de

servir, vous versez cette sauce sur vos ris de veau. Riquette.

(1) Faites-les cuire dans une demi-glace de veau et un peu de beurre fin, pendant un quart-d'heure; mettez vos ris dans une sauce espagnole, bien liée et bien bouillante, avec des champignons et des truffes émincées. Viard. = (2) Retournez vos ris avec précaution, pour qu'ils prennent une belle couleur. Arch.

Ris de veau à la dauphine.

Prenez les plus gros, ôtez-en les gorges; faites-les dégorger; fendez-les par le côté, et mettez y une farce fine de volaille (1); faites-les cuire à une braise blanche; farcissez des crêtes de pain de la même farce; passez-les au lard fondu, avec petits champignons, truffes vertes, oignons coupés en tranches, bouquet, sel et poivre; dégraissez ce ragoût; liez-le d'un coulis de veau et jambon; dressez vos ris sur le plat; arrangez les crêtes autour, et versez dessus le reste du ragoût.

(1) Foncez une casserole de débris de veau, avec oignons et carottes, et autour des bardes de lard; mettez vos ris sur le fond; mouillez avec du consommé; couvrez le tout d'un papier beurré; faites bouillir; faites-les ensuite mijoter feu dessous et dessus, pendant une heure; égouttez-les; placez-les avec le fond de cuisson, passé au tamis de soie, et mettez-les sur un ragoût de chicorée blanche. Souv.

Ris de veau aux fines herbes.

Hachez menu un peu de fenouil, persil, ciboules, pointe d'ail, échalotes; maniez ce hachis avec un morceau de beurre fin, sel fin et gros poivre. Faites blanchir trois ou quatre ris de veau; piquez-les par dessus pour y faire entrer ce mélange; mettez-les dans une casserole; couvrez-les de quelques bardes de lard; mouillez d'un demi verre de vin blanc et d'autant de consommé; faites réduire à petit feu; la cuisson faite, dégraissez la sauce, et mettez-y une cuillerée de coulis, si vous en avez (1). Laguip.

(1) Bardes de lard dans une tourtière, tranches minces de veau, sel, poivre, épices, fines herbes, tranches d'oignons, persil haché, ciboules entières; faites-y blanchir vos ris, avec le même assaisonnement dessus; faites cuire feu dessous et dessus; ôtez le lard et le veau; panez les ris; donnez-leur une belle couleur; hachez menu une truffe verte, et faites-la mitonner dans une casserole avec coulis clair de veau et de jambon; mettez cette sauce dans un plat, et arrangez vos ris. Souv.

Attelets de ris de veau.

Faites blanchir des gorges de ris de veau; rafraîchissez-les; coupez-les par morceaux assez minces; faites-les cuire dans une casserole avec beurre, champignons et persil hachés; mettez une cuillerée de farine; mouillez avec du bouillon; faites réduire votre sauce; versez-y une liaison de jaunes d'œufs, et remuez-la, de peur qu'elle ne tourne (1). La cuisson faite, vous retirez vos morceaux, et les enfilez avec des attelets d'argent ou de fer, ou avec de petites brochettes en bois. Ils doivent être tous de la même mesure et bien carrés. Mettez dans les intervalles de ceux qui ne seraient pas égaux le reste de la sauce; panez-les; placez vos ris sur un gril à un feu modéré, jusqu'à e qu'ilssoient de belle couleur, et servez (2).

(1) Une langue de veau fourrée, des truffes, passées au beurre, du petit lard cuit dans la marmite. Beauv. = (2) Vous avez une tetine de veau, cuite dans la marmite; vous enfilez d'abord un morceau de ris, puis une frange bien mince de tetine, jusqu'à ce que l'attelet soit garni; remplissez les vides avec la sauce; passez les morceaux à l'œuf; faites-les griller, servez avec une sauce italienne ou tomate. Viard.

Caisses de ris de veau.

Faites blanchir des gorges de ris de veau; coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans une casserole (1); retirez-les; faites des caisses avec du papier fort, bien huilé; mettez-y vos morceaux sur de la mie de pain, après

les avoir dorés avec du beurre tiède (2); vous mettez dessus de la mie de pain arrosée d'un peu de beurre (3); vous disposez ensuite vos caisses sur un gril au dessus de la cendre chaude, et finissez par y passer une pelle rougie au feu.

(1) Avec fines herbes et champignons, hachés très-fin, un morceau de beurre, sel et gros poivre. Beauv. — Saucez vos morceaux dans une marinade d'huile fine, jus de citron, verjus ou vinaigre, fines herbes hachées bien menu, sel et poivre. Alb. — Card. — Vous les finirez de cuire dans une sauce à papillotes. Viard. = (2) On peut mettre de la farce cuite, dans le fond des caisses, Arch.—Beauv.=(3) Huilez le fond des caisses. Alb.—Saucez vos ris de veau et vos fines herbes avec une espagnole réduite et un jus de citron. Bal.

Ris de veau frits.

Prenez deux ris de veau un peu gros; faites-les dégorger à l'eau tiède, et blanchir ensuite à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche; coupez chaque morceau en trois (1); mettez dans une casserole un peu de beurre manié de farine avec un demi-verre de vinaigre (2), un grand verre d'eau, trois clous de girofle, une gousse d'ail, trois ou quatre ciboules, une pincée de persil, une feuille de laurier, thym, basilic, sel et poivre; faites tiédir cette marinade, en remuant le beurre jusqu'à ce qu'il soit fondu; mettez-y vos ris de veau et ôtez-les du feu pour les laisser mariner pendant deux heures (3); retirez-les; égouttez-les; farinez-les (4), et faites-les frire de belle couleur; vous les servez avec du persil frit dans la friture. *Cuis. bourg.*

(1) Coupez-les en quatre. Rob. = (2) Jus de citron. Id. — Verjus. Alb. = (3) Au bout d'une heure, vous les faites égoutter. Card. — Pendant une heure au moins. Alb. = (4) Trempez-les dans une pâte à frire ou les roulez dans la farine. Id. — Card. — Mézel. — Faites frire au saindoux chaud. Rob.

Sauté de ris de veau

Coupez par morceaux des ris de veau que vous aurez fait blanchir et bien égoutter; saupoudrez-les de sel fin; mettez-les dans un plat à sauter où vous avez fait fondre du beurre; faites grand feu. Lorsqu'ils sont un peu colorés d'un côté, vous les retournez de l'autre, et y ajoutez une sauce (2). Il est indifférent que cette sauce soit l'italienne, le ragoût de champignons, de truffes ou toute autre (3). Vous servez vos morceaux avec une garniture de croûtons (3). Card.

(1) Vous ne laissez bouillir que le moment où le beurre peut s'incorporer à la sauce. Arch. = (2) Un ragoût de concombres, une espagnole demi-liée. Viard. = (3) Glacés. Arch.

Fricandeau de ris de veau.

Faites dégorger et blanchir vos ris de veau; mettez-les à l'eau froide; piquez-les de petit lard (1); passez-les à la casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de bouillon clair (2); assaisonnez; faites cuire et réduire (3). Quand vos ris ont pris de la couleur, dressez-les sur le plat; dégraissez votre sauce; mouillez ce qui s'est attaché de bouillon et de jus de veau; passez le tout au tamis, et mettez-le sur les ris avec du poivre concassé (4), servez chaud.

(1) De lard fin, roulé dans les fines herbes. Alb. = (2) Enveloppez dessus et dessous de bardes de lard; mouillez avec moitié bouillon, moitié vin blanc. Id. — Avec bouillon et un peu de glace, et par-dessus un rond de papier. Card. = (3) Feu dessous et dessus. Id. — Assaisonnez de sel et poivre, bouquet garni, tranches de citron, sans blanc ni pepins, ou groseilles à maquereaux écrasées, ou verjus ou filet de vinaigre. Alb. = (4) Servez sur une purée d'oseille. Id. — A l'oseille, à la chicorée, à la purée d'oignons, à la sauce tomate, à la sauce verte, à la sauce aux truffes, etc. Card.

Queues de veau à la poulette.

Vous faites blanchir des queues de veau, vous les coupez par morceaux, et les mettez dans une casserole avec du beurre; vous les saupoudrez de farine, vous les mouillez avec de l'eau (1); vous mettez ensuite un bouquet de persil et ciboule (2), champignons, petits oignons, sel et poivre (3); Au moment de servir, vous dégraissez, et faites une liaison de jaunes d'œufs. Tâchez que votre ragoût soit d'un bon sel (4).

(1) Ou du bouillon. Arch. — Autant de bouillon qu'il en faut. Beauv. = (2) Demi-gousse d'ail, feuille de laurier. Id. = (3) Les petits oignons, lorsque les morceaux sont presque cuits. Viard. — Il faut les retirer, s'ils sont cuits avant le ragoût, et les faire chauffer à part. Arch. — Retirez aussi le bouquet, en l'exprimant. Beauv. = (4) Ajoutez à la liaison un jus de citron ou un filet de vinaigre. Card. — Avec un peu de persil haché et blanchi. Beauv.

Queues de veau à la sainte Menehould.

Coupez-en deux trois queues de veau; faites-les blanchir à l'eau bouillante; mettez-les morceaux dans une casserole avec du bouillon bien gras (1), bouquet de persil et ciboules, gousse d'ail, clous de girofle, échalotes, feuilles de laurier, thym, basilic, sel, poivre, oignon, carotte, panais; faites bouillir et bien réduire; retirez vos morceaux quand ils sont cuits; passez la sauce dans un tamis clair; mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs et de la farine délayée; faites lier sur le feu; vous trempez les morceaux dans cette sauce, et vous les panez avec de la mie de pain; mettez-les sur le plat, et faites-leur prendre couleur sous un couvercle de tourtière (2); servez avec une sauce piquante. *Cuis. bourg.*

(1) Avec le bouillon, quelques morceaux de lard et un verre de vin blanc. Alb. — Card. — Foncez une casserole de bardes de lard, tranches de jambon et oignons, mettez par-dessus vos queues de veau, et couvrez-les d'autres tran-

ches de veau et bardes; assaisonnez. Souv. = (2) Sous un four de campagne. Alb.

Amourettes ou moëlle allongée de veau.

Prenez une quantité suffisante d'amourettes (1); coupez-les en morceaux de cinq à six pouces de long (1); faites-les mariner, pendant deux heures, avec oignons, coupés par tranches, bouquet garni, basilic, sel, poivre, jus de citron ou vinaigre, et un verre d'eau; égouttez-les; saupoudrez-les de farine(2), et faites-les frire, de manière qu'elles soient croquantes et moëlleuses. Laguip.

(1) Enlevez-en l'enveloppe. Card. — Faites-les dégorger Beauv. = (2) Faites-les blanchir comme les cervelles de veau. Id. — Mettez-les dans une pâte à frire. Viard. — Arch.

Longe de veau à la broche.

Otez toute l'épine du dos, et tous les os qui pourraient donner une mauvaise forme ; dégraissez un peu le rognon (1); roulez le flanchet; assujettissez-la sur la broche avec des attelets ; après l'avoir enveloppée de papier fort huilé (2); laissez cuire pendant deux heures, plus ou moins, suivant la grosseur de votre pièce. Un instant avant de servir, vous développez votre longe, et quand elle est presque cuite, vous l'assaisonnez de sel. Lefêvre.

(1) Et levez la noix afin que votre pièce ait partout la même cuisson. — Ouvrez les jointures dans la partie inférieure, afin de découper plus facilement. Arch. = (2) Roulez en dedans le bout du flanchet. Id. — Alb. — Beauv. = (3) On la sert avec du jus. Arch. — Ou avec une poivrade, par-dessous. Rich. — Ou piquez-la de petit lard. Rob.

Noix de veau à la bourgeoise.

La noix est le morceau de la cuisse le plus estimé, parce qu'il est le plus tendre.

Prenez une noix de veau, faites-la mortifier, lardez-la de gros lard et jambon (1); foncez une casserole de tranches de veau, de bardes de lard, oignons, carottes, bouquet garni; cet assaisonnement dessus comme dessous (2); mouillez avec du consommé; sur la fin de la cuisson, versez un demi-verre de bon vin blanc; la cuisson faite, passez-en le fond par un tamis de soie; faites-le réduire sur un feu vif, et remettez-y la noix pour lui faire prendre la couleur de cette glace; servez-la, avec le fond détaché (3).

(1) Saupoudrez de sel fin et d'un peu des quatre épices. VIARD. — La noix couverte de sa tetine. ID. = (2) Beurrez le fond de la casserole. ID. = (3) Au moyen de deux cuillerées à dégraisser d'espagnole; finissez avec un peu de beurre, et servez, ou sur de la chicorée, ou sur de l'oseille, de la purée d'oignons, etc. BEAUV. —Et avec une sauce tomate ou encore avec une purée de champignons. — Sur de l'oseille ou de la chicorée à la crême. RAIMB.

Noix de veau glacée.

Piquez de gros lard une noix de veau femelle, mettez-la dans une casserole, avec des débris de viandes, jarret de veau, deux pieds de veau désossés (1), bouquet garni, oignons, carottes, sel, quatre épices; mouillez avec du bouillon (2); la cuisson achevée, mettez votre noix dans une terrine; passez le mouillement sur la noix; attendez au lendemain; si la gelée est formée et qu'elle soit trop forte, ajoutez un peu de bouillon; dans le cas contraire, faites réduire, et clarifiez votre gelée, parez votre noix, et couvrez-la de cette gelée (3). SAB.

(1) Jambon. ROB. — Levez les peaux et la tetine qui couvrent votre noix; piquez-la de lard fin; dans la casserole des bardes de lard. VIARD. = (2) Les oignons sous la noix; mouillez-la avec du consommé. BEAUV. — Champignons entiers. MÉZEL. = (3) Vous mettrez dessous de la chicorée, de la crême, des concombres, sauce à la glace, sauce tomate, etc. VIARD. — Servez sur une espagnole réduite ou de la chicorée. BEAUV.

Noix de veau en bedeau, ou à la Conti.

Prenez une noix de veau, couverte de sa tetine, piquez-la avec des bardes de gros lard, assaisonnez de sel et des quatre épices; parez la partie qui n'est pas couverte, et piquez-la de lard fin; bridez votre noix; faites-la cuire comme il est dit ci-dessus(1), avec feu dessus et dessous; faites réduire le mouillement à consistance de glace, retirez votre noix, passez le fond à un tamis de soie, et servez avec cette sauce (2).

(1) A petit feu pendant deux heures environ.—(2) Glacez votre noix, et servez-la sur de la chicorée, de l'oseille, ou sur des concombres, soit au jus, soit à la béchamel. BEAUV.

Sauté de noix de veau.

Prenez une noix de veau (1), coupez-la en filets carrés, d'un pouce et demi d'épaisseur, ou un peu plus; coupez les morceaux en d'autres plus minces (2), de manière qu'ils ne soient pas plus grands qu'un petit écu, et d'une ligne et demie ou deux d'épaisseur; vous nettoyez et huilez le coin d'une table; et vous aplatissez ces morceaux ou escalopes avec le manche d'un couteau huilé; vous les arrondissez; vous les arrangez sur une sauteuse où vous avez fait fondre du beurre (3), et vous les saupoudrez d'un peu de sel; vous les laissez sur un feu un peu vif; lorsqu'un côté est blanchi, vous les retournez légèrement sur l'autre; otez-les de la sauteuse avec une cuillère à trous; mettez-les dans une casserole (4), mettez-y ensuite vos escalopes, faites-les bien chauffer, sans qu'elles bouillent. Retirez-les; servez-les sur un plat garni de croûtons (5).

(1) Otez la peau qui l'enveloppe. ROB. — (2) En travers et obliquement. ARCH. — (3) Vous versez trois quarterons de beurre tiède et clarifié sur vos escalopes. LEFÈVRE. —(4) Avec du velouté et leur jus. Faites une liaison de deux à trois jaunes d'œufs. BAL. — Une cuillerée à dégraisser de gelée ou de bon consommé. BEAUV — (5) Dressez-les

en cordon autour de votre plat, et mettez au milieu un ragoût de godiveau. (*)

Paupiettes de veau.

Prenez des tranches de veau; coupez-les en morceaux, larges de deux doigts, et longs de trois et même plus. Aplatissez-les jusqu'à l'épaisseur d'un petit écu; mettez sur chacun d'eux une farce de telle viande que vous voudrez (1), graisse de bœuf; roulez vos morceaux, ficelez-les, placez-les sur des bardes de lard, dont vous aurez foncé une casserole; faites cuire à un feu doux avec un demi-verre de vin blanc, et autant de bouillon, un peu de sel et gros poivre (2); quand vos paupiettes sont cuites, dressez-les sur le plat; dégraissez la cuisson, passez-la (3), et servez la dessus. Souv.

(1) Farce cuite. Card. — Ou de godiveau. Alb. = (2) Blaine mettait vin blanc, persil, ciboules, clous de girofle, ail. = (3) Une moitié de citron en tranches, deux oignons en tranches, panais, carottes. Rob. — Mettez-y sauce espagnole, réduisez, dégraissez; égouttez les paupiettes, glacez-les et servez. Beauv. — Un peu de blond de veau; faites réduire, et servez sur les paupiettes. Rob.

Blanquette de veau.

Prenez une épaule de veau, rôtie à la broche, et refroidie; levez en la peau, sans la détacher entièrement; levez de la chair blanche de cette épaule, coupez la en filets; faites un ragoût avec des champignons, coupés en filets, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, une pincée de farine, bon bouillon (1), sel, gros poivre.

(*) Nous avertissons le lecteur, une fois pour toutes, que lorsqu'il est question de telle sauce ou de tel ragoût, il doit consulter ce que nous en avons dit aux articles *sauces* et *ragoûts*.

Quand ce ragoût aura bouilli et sera réduit, mettez-y votre veau avec une liaison de jaunes d'œufs et de la crême; faites lier sur un feu doux (2), finissez avec jus de citron (3), et servez. RICH.

(1) De la sauce tournée, clarifiée et réduite; point de beurre. ARCH. — Suffisante quantité d'eau, point de bouillon. CARD. — Vous verserez dans le beurre où vos morceaux auront cuits quatre cuillerées à dégraisser de velouté. VIARD. = (2) Sur le bord du fourneau. On tient la sauce au bain-marie ou sur la cendre chaude, en remuant avec précaution. ARCH. = (3) Ou verjus, ou vinaigre; servez dans une bordure de plat, ou garnie de croûtons glacés. ID. — Un petit morceau de beurre, un peu de persil et de ciboules hachés, si vous voulez, avec le verjus ou le filet de vinaigre. BEAUV. — Tâchez qu'il n'y ait pas trop de sauce. VIARD.

Filets de veau au blanc.

Coupez du veau cuit à la broche, en filets émincés (1); passez ensuite dans le beurre des filets de champignons, avec bouquet de persil et ciboules, ail, clous de girofle; mouillez avec du bouillon (1), faites réduire; mettez vos filets de veau dans cette sauce; faites chauffer sans bouillir; liez avez crême et jaunes d'œufs, et servez avec jus de citron. SAB.

(1) Un demi-verre d'huile fine; remuez jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, sans que l'huile paraisse. CHAUD. — Pressez dans cette sauce un jus de citron. ROB.

Filets mignons de veau.

Prenez six filets de veau; piquez en trois; décorez les trois autres avec des truffes, ou avec de la langue à l'écarlate (1); marquez-les et faites les cuire comme les fricandeaux; quand ils sont cuits, mettez-les dans une demi-glace (2); dressez-les sur un ragoût de chicorée (3). SOUV.

(1) Ou avec du jambon. BEAUV. = (2) Les filets piqués

sur une tourtière beurrée avec un peu de glace, de gelée; quand ils sont cuits et ont une belle couleur, dans une demi-glace; les trois autres sautés dans du beurre, et quand ils sont cuits dans la demi-glace. Viard. = (3) D'oseille, ou d'autres ragoûts. Beauv.

Tendons de veau à la poulette.

Coupez une poitrine de veau, en petits carrés de deux ou trois pouces (1); faites blanchir ces morceaux; rafraîchissez et égouttez-les; sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, farine (2); mouillez et délayez avec l'eau qui a servi à blanchir vos tendons, et que vous avez passée au tamis (3); assaisonnez d'un bouquet de persil et ciboules, thym, laurier, carottes, champignons, gros poivre. Quand les tendons sont presque cuits, ajoutez petits oignons blancs. Achevez de les faire cuire; dressez-les sur le plat; passez votre sauce au tamis; ajoutez liaison de jaunes d'œufs (4) et jus de citron, ou filet de vinaigre (5). Lefèvre.

(1) En forme d'huitre. Beauv. — Viard. — Arch. = (2) Foncez une casserole de bardes de lard, et de quelques parures de veau; posez dessus vos tendons. Beauv. — Rob. = (3) Avec du bouillon. Id. — Viard. — Arch. = (4) Morilles. Alb. — Quelques tranches de citron. Beauv. — Délayés avec de la crême. Alb. = (5) Servez avec les champignons et les petits oignons par-dessus; vous aurez passé la sauce au-dessus des tendons. Viard.

Tendons de veau en mayonnaise.

Coupez vos tendons, soit en huître, soit en demi-cercle, tous d'une égale grosseur; faites-les blanchir et cuire, comme ci-dessus; placez-les sur une sauteuse avec une demi-glace, ou avec leur cuisson bien réduite; laissez-les refroidir dans cette glace; dressez-les en cordon autour d'un plat froid, et versez dessus une sauce mayonnaise froide; quand vous les avez arrangés, mettez autour une bordure de petits oignons, blanchis et cuits

dans du bouillon, et de cornichons, coupés en petits oignons (1). Souv.

(1) Décorez votre entrée avec des anchois, des cornichons, des câpres, de la betterave, de l'estragon blanchi, selon votre goût; vous terminerez votre plat par un joli tour de croûtons de gelée. Viard.

Tendons de veau panés et frits.

Coupez une poitrine en morceaux de la largeur d'un doigt (1); faites-les revenir avec du beurre dans une casserole; mettez-y une cuillerée de farine; tournez bien pour que cette farine se mêle au beurre; mouillez de bouillon (2); assaisonnez de persil, ciboules, échalotes, champignons coupés en dés, peu de sel et gros poivre; faites cuire et réduire; ôtez vos tendons; retirez la casserole du feu et liez la sauce avec des jaunes d'œufs; faites refroidir cette sauce dans un vase de faïence; trempez-y vos tendons, mettez-les dans une pâte à frire (3); faites-les frire, et les servez avec du persil frit dessus (4). Laguip.

(1) Faites-les blanchir et cuire dans une marinade. Rob. — Dans une marinade cuite pendant une heure ou deux. Card. = (2) Un peu de sauce tournée, qu'on lie aux jaunes d'œufs. = (3) Quand ils sont froids, vous les panez avec de la mie de pain; vous les trempez dans l'œuf; vous les panez une seconde fois. La cuisson faite, trempez-les dans du blanc d'œuf battu; panez de mie de pain. D'Alègre. — Dorez-les avec des œufs entiers bien battus. Alb. = (4) Que la friture ne soit pas trop chaude. Id. — Faites-leur prendre une belle couleur; mettez dessous une sauce poivrade, ou une sauce au pauvre homme, ou une italienne. Id.

(*Observation.*) Si l'on emploie la marinade, on ne fait jeter qu'un bouillon aux tendons. On les laisse refroidir; on les trempe dans une pâte à frire, et on les couche dans la friture les uns après les autres.

Tendons de veau aux petits pois.

Faites blanchir vos tendons, et revenir ensuite dans

le beurre; saupoudrez-les de farine, et mouillez-les avec du bouillon; mettez un bouquet garni, et du poivre. Quand ils sont presque cuits, vous mettez dans la cuisson, vos pois et un peu de sucre; achevez de faire cuire; écumez et dégraissez. La cuisson faite, mettez une liaison de jaunes d'œufs, délayés avec de la crême (1). LACHAP. — CARD.

(1) La cuisson faite, salez et servez à courte sauce. ROB. — On met un peu de sucre pour finir. ARCH.

Tendons de veau aux pointes d'asperges.

Supprimez la partie supérieure de vos tendons; faites-les dégorger et blanchir; parez-les de manière qu'ils aient tous la même forme (1); passez-les au beurre; mouillez-les avec du bouillon (2); assaisonnez-les; ajoutez un bouquet. La cuisson presque faite, mettez vos pointes d'asperges, ou le ragoût de ce nom; et dressez-les sur le plat. RIQ.

(1) Il faut qu'ils soient entiers, afin de former le puits sur le plat. VIARD. — Vous foncez une casserole de bardes de lard, vous y placez vos tendons et vous les recouvrez de bardes. ID. — (2) Versez le ragoût dans le milieu de vos tendons. ID. — Ils peuvent se servir avec un ragoût à la purée d'oseille, aux champignons, à la financière, à la chicorée, en macédoine, à l'allemande. ARCH.

Rognon de veau sauté.

Vous coupez votre rognon de veau dans sa longueur en deux ou trois morceaux que vous émincez; vous mettez ces morceaux dans une sauteuse, avec un peu de beurre (1); la cuisson faite, vous les retirez; vous détachez la sauce avec un peu d'italienne (2), et vous y ajoutez un jus de citron (3).

(1) Assaisonnez de sel, poivre, muscade, champignons cuits, persil et échalotes. BAL. — (2) Pincée de farine, verre de vin blanc, réduit à moitié, espagnole ré-

duite. Id. = (3) Finissez avec beurre fin et jus de citron, bien remués, pour qu'ils ne tournent pas en huile. Id.

Rognon de veau à la poêle.

Vous préparez votre rognon, comme ci-dessus. Après l'avoir sauté dans une poêle avec du beurre, vous y mettez une pincée de farine; vous mouillez avec vin blanc et bouillon, et vous y mettez du persil haché. Ne faites pas bouillir; servez avec jus de citron, ou filet de vinaigre ou verjus. Laguip. — Card. — Arch.

Côtelettes de veau au naturel, ou sur le gril.

Prenez des côtelettes, cinq ou six; ôtez-en les nerfs, aplatissez-les avec le plat du couperet; saupoudrez-les d'un peu de sel, trempez-les dans du beurre que vous aurez fait fondre; placez-les sur le gril à un feu doux(1); arrosez-les de beurre fondu; donnez-leur une belle couleur. Quand elles sont cuites, dressez-les sur le plat, et servez-les avec un jus de bœuf ou la sauce au pauvre homme (2). Rob.

(1) Avant de les mettre sur le gril, faites-les cuire dans leur jus avec un peu de lard fondu, et toutes sortes de fines herbes hachées, un peu de vinaigre, sel et poivre. Faites réduire cette sauce pour la faire tenir aux côtelettes; passez-les dans la farine; mettez-les sur le gril, et servez-les avec du persil frit. Lefèvre. = (2) Vous mettez un jus clair dessous. Raimb. — Jus de citron sur les côtelettes. Mézelier.

Côtelettes de veau en papillotes.

Faites mariner vos côtelettes dans de l'huile, avec fines herbes, et champignons hachés, sel, poivre, jus de citron ou filet de vinaigre; vous les enveloppez d'un papier huilé; vous les faites cuire à petit feu avec leur marinade (1), et les servez à sec dans leur papier.

(1) Ou avec du beurre. Chaud. — Huilez le papier en dehors; mettez-les sur le gril avec du papier huilé dessous. Raimb. — Faites revenir à petit feu vos côtelettes dans le

beurre, avec fines herbes et champignons hachés, lard râpé, sel, poivre, quatre épices: quand elles sont cuites, retirez-les; mettez sur les fines herbes espagnole ou velouté; faites bien réduire; liez cette sauce avec jaunes d'œufs; laissez refroidir le tout; posez sur un papier huilé ou beurré de petites bardes de lard, émincées; placez votre côtelette sur ce lard avec de fines herbes hachées menues et une barde de lard; fermez bien votre papillote, et faites griller. Beauv.— Bal. — Sab. — Faites une sauce à langue, après avoir fait cuire à petit feu vos côtelettes dans une sauteuse avec du beurre; incorporez cette sauce avec le beurre dans la sauteuse; retournez vos côtelettes dans cette sauce, etc. Arch. — Quand elles sont grillées, dressez-les en couronnes, avec un jus clair dessous. Id. — Saupoudrez vos côtelettes de mie de pain, après les avoir mises dans le papier huilé, versez par-dessus un peu de marinade, couvrez-les d'une barde de lard, etc. Alb.

On forme la papillote en plissant et reployant les deux bords du papier, de manière que la côtelette ne puisse pas sortir. Terminez les plis du côté de l'os où vous les ficellerez. Otez la ficelle avant de servir. Alb. — Viard.—Beauv. — Arch.

Côtelettes de veau à la lyonnaise.

Piquez vos côtelettes avec lard, anchois, cornichons; faites-les mariner pendant une heure avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, hachés bien fin; faites-les cuire à petit feu dans cette marinade, après les avoir enveloppées de bardes de lard. Mettez ensuite un peu de beurre dans une casserole avec une pincée de farine, persil, ciboules, échalotes hachées; tournez quelques instants pour que la farine s'incorpore avec le beurre; mouillez avec la marinade bien dégraissée; faites lier; ajoutez jus de citron ou filet de vinaigre, et servez la sauce sous les côtelettes. Card. — Alb. — Riq.

Côtelettes de veau sautées.

Parez et aplatissez vos côtelettes, saupoudrez-les de sel fin et d'un peu de gros poivre, et mettez-les sur une sau-

teuse dans du beurre que vous avez fait fondre (1); laissez-les sur un feu ardent; faites-leur prendre couleur en les retournant (2). Quand vous vous êtes assuré qu'elles sont assez cuites (3), vous les dressez en couronne sur un plat, et vous mettez entre chacune un croûton frit; mettez un peu de bouillon et de vin (4) dans la sauteuse, pour en détacher la glace et le beurre; remuez cette sauce, et versez-la sur vos côtelettes. Sab.

(1) Si l'on veut les sauter aux fines herbes, on met dessus du persil et de l'échalote , hachés bien fin. Viard. — Faites-les partir sur un feu modéré et retournez-les souvent; aux trois quarts de la cuisson, égouttez le beurre; mettez un peu de glace, cuillerée à dégraisser de bouillon; grand feu; retournez souvent. Héliot. = (2) Évitez que le feu brunisse vos côtelettes. Viard. = (3) Et qu'elles sont bien glacées. Beauv. = (4) Un peu de consommé; quand il est réduit, demi-pain de beurre et jus de citron; liez le tout sans faire bouillir, etc. Id.

Côtelettes de veau à la Chingara, ou *Saint-Garat*, ou *Singara*.

Parez vos côtelettes, piquez-les avec du lard maigre (1); passez-les au beurre; foncez une casserole de bardes de lard, de tranches de jambon; placez vos côtelettes sur le fond (2), et couvrez-les de bardes de lard; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni; mouillez avec bouillon (3); faites cuire, feu dessous et dessus; vos côtelettes cuites, retirez-les; passez la cuisson au tamis; mettez-y un peu de jus; faites réduire cette sauce, et servez-la sur vos côtelettes. Mettez dessous, si vous voulez, un ragoût de champignons, ou une sauce tomate (4).

(1) Avec de la langue à l'écarlate, coupée en moyens lardons. Viard. — De moyens lardons et du jambon, entremêlés. Beauv. = (2) Après avoir supprimé les bouts des lardons qui dépassent la chair. Id. = (3) Ou de consommé. Viard. — Coupez en lames minces une langue de bœuf fumée ou à l'écarlate, de manière qu'elles aient la forme des côtelettes; glacez ces lames chauffées, avec la glace des côtelettes. Beauv.

= (4) Quand elles sont cuites, vous les dressez en miroton, chacune avec le morceau de jambon sur lequel vous l'avez placée, et les légumes au milieu; vous dégraissez le fond qui doit être court, et l'incorporez avec quelques cuillerées d'espagnole clarifiée. Vous en saucez vos côtelettes. Raimb. — Dressez-les sur le plat en cordon, en les entremêlant d'une sauce de langue; espagnole pour dégraisser la cuisson; demi-pain de beurre pour finir. Beauv.

Côtelettes de veau piquées.

Vous parez vos côtelettes, de manière qu'elles soient toutes égales en grosseur; vous les aplatissez avec le plat d'un couperet mouillé; vous les arrondissez en coupant les nerfs et les chairs qui dépassent; vous en ratissez le bout, et le mettez à découvert dans la longueur de sept à huit lignes; ensuite vous les piquez de lard fin (1); vous foncez une casserole de bardes de lard (2), avec carottes, oignons, bouquet garni (3), sel et poivre; vous les placez sur le fond, les unes à côté des autres, vous les couvrez d'une barde de lard et mouillez avec du bouillon (4); vous mettez par dessus un papier beurré, et faites cuire à petit feu, dessus comme dessous; quand elles sont cuites, vous les servez avec la sauce que vous voulez (5). Rob.

(1) De gros lard et de filets de truffes. Alb. = (2) Et de tranches de veau. Viard. — Des parures de vos côtelettes. Beauv. = (3) Clous de girofle, gousse d'ail. Alb. = (4) Moitié vin blanc, moitié bon bouillon. Id. — Bouillon, consommé, ou de l'eau avec un peu de sel. Beauv. = (5) Vous les servez glacées avec le fond. Arch. — Vous pouvez les servir sur de l'oseille, de la chicorée, des concombres, des petits pois, avec une sauce tomate, une purée de champignons, ou une bonne espagnole réduite. Souv.

Côtelettes de veau à la drue.

Piquez vos côtelettes de lardons de jambon, de lard et de truffes, dans toute leur largeur; entremêlez les de lardons; faites-les revenir dans une sauteuse avec un morceau de beurre; retirez-les; faites-les refroidir; coupez le bout

des lardons; mettez à découvert, en le rôtissant, le bout des côtelettes, et arrondissez-les; mettez-les dans une casserole; mouillez-les avec un peu de bouillon et de glace (1), si vous en avez; ajoutez un bouquet garni (2); couvrez (3) d'un papier beurré; mettez de la braise sur le couvercle, et faites cuire à petit feu. La cuisson faite, retirez-les; détachez la glace avec un peu de beurre, manié d'un peu de farine. Dressez vos côtelettes sur le plat avec un croûton frit entre chacune, et versez votre sauce par dessus. Souv.

(1) Couvrez-les de lard. Arch. — Au fond de la casserole, des bardes de lard, quelques tranches de veau. Viard. = (2) Clous de girofle, feuille de laurier. Id. = (3) Couvrez de lard et d'un papier beurré. Id.

Carré de veau à la broche, aux fines herbes.

Parez proprement et lardez de lard fin tout le filet d'un carré de veau; faites-le mariner trois heures dans une terrine, avec persil, ciboules, fenouil, champignons, feuille de laurier, thym, basilic, échalotes, le tout haché très fin, sel, gros poivre, muscade râpée et un peu d'huile (1); quand votre carré aura pris goût, mettez-le à la broche avec tout son assaisonnement par dessus; enveloppez-le de deux fortes feuilles de papier beurré; ficelez de manière que les herbes ne puissent sortir. La cuisson faite, ôtez le papier; enlevez-en toutes les fines herbes et la viande qui s'y sont attachées, et mettez-les dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, un peu de beurre, manié avec une pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier sur le feu pour servir sous le carré, dont vous aurez frotté le dessus avec un peu de beurre fondu et un jaune d'œuf, mêlés ensemble, que vous aurez pané de mie de pain, et qui aura pris une belle couleur (2). *Cuis. bourg.*

(1) Jus de citron, ou verjus, ou filet de vinaigre à l'estragon. Alb.

On peut faire rôtir un carré de veau sans fines herbes.

Alors on le sert, avec une sauce tomate, ou une poivrade, ou une italienne, ou avec un bon jus de bœuf.

Carré de veau piqué et braisé.

Coupez les os qui sont au bas d'un filet de carré de veau; piquez-le de lard; foncez une casserole de bardes de lard; persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché menu; feuille de laurier, thym, basilic, aussi haché (1), sel et gros poivre; mettez votre carré sur ce fond, avec quelques oignons coupés en tranches, et des zestes de carottes et de panais (2); faites suer une demi-heure sur un feu doux; mouillez ensuite avec un verre de bouillon, trois cuillerées à bouche d'eau-de-vie, et faites cuire à petit feu et réduire le mouillement (3). La cuisson faite, dégraissez votre sauce pour la servir sur le carré. Si vous voulez servir ce carré froid, comme un bœuf à la mode, dressez-le sur le plat; la sauce dessus sans être dégraissée; et faites refroidir (4). Riq.

(1) Fines épices. Rob. = (2) Couvrez le tout de bardes de lard, et le mouillez avec une cuillerée à pot de bon consommé. Raimb.—Vous mettez un papier beurré sur le lard. Card. — Placez autour du carré, ses débris et ses parures; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, et un peu de glace, un papier par-dessus. Arch. = (3) Faites aller à petit feu, pendant à peu près trois heures, avec du feu sur le couvercle, pour faire glacer le filet. Rob. — Après deux heures et demie, vous changez de braisière votre carré; vous passez par-dessus le fond de la cuisson, et vous le faites réduire à glace. = Id. (4) Quand votre carré est cuit, vous le servez avec toutes sortes de garnitures, ou de sauces. Card. — Sur de la chicorée, ou de l'oseille, enfin avec ce que vous jugez à propos. Raimb. — Avec toutes sortes de sauces et de légumes. Arch. — Servez avec la sauce, chaud ou froid. D'Alègre.

Fricandeau à la bourgeoise.

Prenez une tranche de rouelle de veau, de l'épaisseur d'un bon pouce (1); piquez-la par-dessus avec du petit

lard; faites-la blanchir un moment dans l'eau bouillante; retirez-la; mettez-la dans une casserole (2) avec un bouquet garni (3), et mouillez avec du bouillon (4). La cuisson faite, retirez-la de la casserole; dégraissez le fond de cuisson; passez-le au tamis dans une autre casserole; faites-la réduire jusqu'à glace; mettez-y votre tranche pour la glacer du côté du lard, et dressez-la sur le plat; détachez la glace de la casserole avec du consommé et peu de bouillon. Si cette sauce est de bon goût, servez-la sous le fricandeau (5). Mézel.

(1) Aplatissez et parez-la bien. Arch. = (2) Beurrez le fond de votre casserole. Viard.=(3) Carottes, gros oignons, bouquet de persil et ciboules, feuilles de laurier, peu de thym. Id. = (4) Un verre d'eau ou du bouillon. Sabat. —Deux verres d'eau. Le Cointe.= (5) Vous pouvez mettre sous votre fricandeau, oseille, chicorée, sauce tomate, ou épinards. Id. —Sur un ragoût de petits pois; l'usage le plus fréquent est d'y mettre de l'oseille. Chaud. — On le sert glacé avec toutes les sauces et purées que l'on veut. Arch.

On fait aussi des fricandeaux avec la noix de veau, et l'on suit le même procédé.

MOUTON.

Le mouton mâle doit être préféré. La Sologne, les Ardennes, la Champagne, les côtes maritimes, dites Prés-Salés, le Beauvoisis, produisent les meilleurs. Les mérinos, dont la laine est si recherchée, ne donnent pour l'ordinaire qu'une viande de peu de goût, et assez coriace.

Gigot de mouton à la broche.

Faites bien mortifier votre gigot, c'est-à-dire, ne le faites cuire que quatre jours après que le mouton aura été tué; battez-le bien pour qu'il soit encore plus tendre; mettez un gousse d'ail dans le manche; embrochez-

le et faites-le cuire à un feu très vif; tournez-le souvent et arrosez avec son jus; (1) laissez-le à la broche environ une heure ou plus, suivant sa grosseur (2).

(1) Mettez dans la lèchefrite du beurre fondu et un peu de vinaigre et de sel. Alb. = (2) La cuisson faite, coupez le bout du jarret; enveloppez le bout de l'os, de papier, et servez-le avec son propre jus. Beauv. — Servez dessous soit des haricots accommodés avec son jus, soit pommes de terre, chicorée, purée d'oignons. Card.

Gigot à l'anglaise.

Coupez le bout du jarret et le nerf du genou d'un bon gigot; battez-le bien; saupoudrez-le de farine (1); entortillez-le d'un linge très serré; mettez-le dans un chaudron plein d'eau, avec carottes, navets et sel (2); faites-le cuire pendant deux heures; ôtez-le du linge (3); dressez-le avec des légumes autour, et servez avec une sauce au beurre où vous mettrez des câpres (4). Sab.

(1) Lardez-le en entier de gros lard. *Cuis. bourg.* = (2) Bouillon, bouquet garni, gousse d'ail, clous de girofle, feuille de laurier, thym, basilic, sel et poivre. Souv. — Navets coupés en lames. Beauv. — Il faut mettre les carottes avant les navets. Arch. = (3) Pendant la cuisson, retirez les navets s'ils sont cuits; faites-en une purée, mettez-y un morceau de beurre; remuez; mouillez-les peu-à-peu avec de la crême réduite; dressez-les en pyramide. = (4) Lorsque votre gigot est cuit, mettez-le égoutter et essuyez la graisse avec un linge, et servez-le avec une sauce faite avec bouillon, consommé, câpres, anchois, persil, ciboule, échalote, jaune d'œuf dur, le tout haché très fin. Souv. — Sauce de beurre fondu, et un huilier sur la table. Arch.

Gigot braisé.

Coupez-le manche de votre gigot (1); piquez-le avec des bardes de lard, assaisonnées de menues herbes, hachées menues, pointe d'ail, sel, gros poivre, muscade râpée et anchois; ficelez votre gigot; mettez-le dans une braisière, couvert de quelques bandes de lard; ajoutez carottes, bou-

quet garni (2); mouillez d'eau; faites bouillir pendant deux ou trois heures (3). La cuisson faite, déficelez votre gigot; posez-le sur le plat avec légumes autour. Faites réduire la cuisson et versez-la sur votre viande. LEFÊVRE.

(1) Otez-en les os, excepté le manche. LE COINTE. = Un peu d'eau-de-vie. LAG. — Une chopine d'eau et autant de bouillon. *Cuis. bourg.* — Vin blanc. ROB. — Foncez une terrine de bardes de lard, ficelez le gigot et le mettez par dessus, avec fines épices, etc. HÉLIOT. = (2) Foncez une braisière avec quelques parures de viandes de boucherie; cinq ou six oignons et autant de carottes; posez dessus votre gigot. ID. = (3) Mouillez avec bon bouillon et demi-verre d'eau-de-vie, etc; couvrez d'un papier. ID. — Mouillez de bouillon : lorsqu'il commence à bouillir, faites-le aller doucement, et mettez du feu sur le couvercle; retirez les légumes à mesure qu'ils sont cuits; faites réduire la sauce ou mouillement, passez-la et versez-la sur votre gigot. ARCH. — Ou avec toute autre sauce. BEAUV.

Gigot à l'eau.

Faites mortifier un gigot (1); battez-le bien avec le plat du couperet; cassez le gros os (2); mettez-le cuire dans une casserole ou une marmite, avec bouquet de persil et clous de girofle, sel, poivre, bardes de lard et vin blanc (3). Quand il est cuit, servez-le avec une sauce italienne (4). SAB.

(1) Désossez votre gigot jusqu'à l'os de la cuisse; lardez-le très serré de gros lard, assaisonnez, etc. = (2) Ficelez votre gigot. RAIMB. = (3) Pendant cinq heures. ID. — Vous mouillerez votre gigot avec de l'eau et le ferez bouillir pendant trois heures. RIQ. — Mettez votre gigot dans l'eau bouillante; assaisonnez; faites cuire deux heures. BEAUV. = (4) Servez-le avec une sauce espagnole. ID.—Vous pouvez servir à l'entour des pommes de terre tournées et cuites à blanc avec le gigot, ou une sauce tomate. VIARD. — RAIMB. — Dégraissez la sauce du gigot, et servez. ROB.

Gigot à la gasconne.

Prenez un bon gigot, supprimez-en les os, à l'exception

du manche; piquez-le de dix à douze gousses d'ail, et d'autant d'anchois coupés en filets; mettez-le à la broche; quand il est cuit, servez-le avec un ragoût à l'ail, par dessous. Souv.

Le ragoût d'ail se prépare de la manière suivante : faites blanchir à plusieurs bouillons environ une livre d'ail. La cuisson presque faite, égouttez-le, mettez-le dans une casserole avec cinq cuillerées d'espagnole réduite, un morceau de beurre et un peu de jus; faites réduire, et servez ce ragoût en place de haricot. Viard.— Beauv.

Gigot en venaison et mariné.

Faites mortifier votre gigot; battez-le bien; piquez le dessus de petit lard; mettez-le dans une marinade tiède, faite avec de l'eau (1), du vinaigre, un citron en tranches, ail, muscade, clous de girofle, tranches d'oignons, coriandre écrasée, thym, laurier, basilic, bouquet de persil et ciboules, sel et poivre (2); faites-le mariner pendant vingt quatre heures (3); retirez-le de sa marinade; faites-le cuire à la broche en l'arrosant avec la marinade, après l'avoir passée au tamis; servez-le avec son jus ou toute autre sauce relevée (4). Rich.

(1) Avec de l'huile. Lefèvre. — Rob. = (2) Mettez-le dans un vase de terre, avec une poignée de graines de genièvre et une pincée de mélilot; versez dessus une forte marinade, où vous aurez mis suffisante quantité de vinaigre rouge. Beauv. — Viard. = (3) Pendant cinq à six jours. Id. Id. = (4) Avec une bonne poivrade. Id. — Id.

Rôt-de-bif de mouton à la broche.

Prenez un rôt-de-bif (1); fixez-le bien à la broche avec des atelets, afin qu'il ne tourne pas; enveloppez-le d'un papier beurré; faites-le cuire pendant deux à trois heures, servez-le avec du jus dessous, ou avec des haricots verts blanchis et cuits avec des oignons, du beurre, de l'espagnole, du jus, sel et gros poivre : ce qu'on appelle *haricots à la bretonne*. Lachap.

(1) Piquez-le bien. Raimb.

Selle de mouton braisée.

La selle est la partie comprise entre la première côte du carré et le gigot.

Désossez (1), assaisonnez votre selle en dedans, avec sel et poivre; ficelez-la; mettez-la dans une casserole foncée de bardes de lard (2), carottes, oignons, clous de girofle, laurier, thym, bouquet garni; couvrez-la de bardes de lard (3); ajoutez une cuillerée à pot de bouillon; faites cuire feu dessous et dessus pendant deux heures et demie, ou trois heures; vous la déficelez; vous l'égouttez (4); vous lui faites prendre une belle forme sur un plafond, avec un couvercle de casserole dessus; lorsqu'elle est refroidie, vous la parez proprement; vous la faites réchauffer sur un feu doux, dans le fond de cuisson que vous avez passé; vous la glacez de belle couleur, et la servez sur de l'oseille ou de la chicorée (5). Raimb.

(1) Otez la graisse qui serait inutile; roulez-la en commençant par le flanchet, et jusqu'au filet sur lequel vous évitez d'anticiper. Arch. = (2) Quelques émincés de jambon sur le lard. Alb. = (3) Vous mettez les parures de votre selle. Viard. — Ajoutez les débris et parures que vous aurez. Arch. = (4) Vous enlevez la peau. Id. = (5) Elle peut se servir garnie de laitues, aux oignons glacés, à la purée d'oseille ou au ragoût de navets. Id.

Selle de mouton panée à l'anglaise.

Parez votre selle et la faites cuire, comme ci-dessus (1); la cuisson faite, mettez sel et poivre; trempez-la dans du beurre fondu; roulez-la dans la mie de pain; mêlez trois ou quatre œufs avec du beurre tiède; ajoutez un peu de sel; trempez la viande dans cette sauce; remettez-la dans la mie de pain; une heure avant de servir, placez-la sur le gril, et un four de campagne bien chaud par-dessus, pour lui faire prendre une belle couleur. Servez avec un jus clair dessous (2). Raimb.

(1) Il faut que votre selle soit braisée et cuite de la veille. — Arch. = (2) Ou avec une sauce espagnole réduite. Id.

Selle de mouton à la Sainte-Menehould.

Levez les peaux de votre selle, et faites-la cuire, comme ci-dessus. Arrosez-la d'une sauce à la Sainte-Menehould; roulez-la dans la mie de pain où vous aurez mis du parmesan râpé; arrosez ensuite cette viande avec beurre fondu, au moyen d'un plumeau; mettez-la au four pour lui faire prendre couleur, et servez-la sur un jus clair ou une espagnole. Sab.

Rouchis de mouton.

Enlevez les côtes d'un mouton depuis la poitrine jusqu'à l'échine exclusivement; désossez-les; supprimez le collet, de manière qu'il n'y reste d'os que l'épaule. Faites mortifier votre quartier; marinez-le vingt quatre heures avec huile, sel, feuilles de laurier, gousses d'ail, tranches d'oignons, branches de persil. Retournez-le dans cette marinade; retirez-le; essuyez, et le mettez à la broche; vous l'assujettissez avec quelques petits atelets (1). Après une heure ou plus de cuisson, vous le servez avec du jus, des haricots, à la purée d'oignons, comme bon vous semblera (2). Arch.

(1) Passez quelques atelets dans le filet; embrochez votre rouchis, comme une épaule de mouton. Viard. — Beauv. = (2) Servez votre rouchis sur des haricots à la bretonne, ou sur un ragoût de céleri. Id. — Id. Mot pour mot: ni l'un ni l'autre ne parlent de marinade.

Épaule de mouton braisée.

Cassez en dessous les os d'une épaule de mouton (1); foncez une casserole de bardes de lard, parures et débris de viandes, carottes, oignons, bouquet garni, clous de girofle, laurier, mettez-la toute ficelée; mouillez avec du bouillon; faites cuire à petit feu; la cuisson faite, passez la sauce; faites-la réduire; déficelez votre épaule et servez-la avec sa sauce, ou sur de la chicorée, sur d'autres légumes, sur une purée quelconque. Riquette.

(1) Désossez-la jusqu'au manche dont vous coupez le bout,

et piquez-la de gros lardons assaisonnés; roulez-la dans sa longueur; ficelez-la, et faites cuire comme le gigot braisé. Arch.

On met l'épaule de mouton à la broche, comme le gigot.

Épaule de mouton en ballon, ou aux oignons glacés.

Prenez une épaule de mouton, bien couverte; désossez-la jusqu'à la moitié du manche; piquez-la de lardons assaisonnés; arrondissez-la; faites-la bien tenir à force de ficelle, et tâchez qu'elle ait la forme d'un ballon (1). Foncez une braisière de bardes de lard; placez-y votre pièce (2), avec carottes, oignons, clous de girofle, feuilles de laurier, thym, les os de l'épaule et quelques débris de viandes; mouillez de bouillon ou d'eau; foncez de bardes de lard, et d'un papier beurré. Faites cuire à petit feu (3). La cuisson faite, vous retirez votre épaule, vous la déficelez, vous la glacez (4), et la dressez sur le plat, et l'ornez d'un rang d'oignons glacés (5). Rob.

(1) Vous la troussez en ballon ou en long. Viard. = (2) Du côté de la ficelle. Beauv. — Feu dessus et dessous. Id. = (3) Si vous n'avez pas de glace, passez le fond de cuisson au tamis, et le faites glacer. Id. = (4) Servez dessous une purée d'oseille, une chicorée blanche ou au jus, un ragoût de petites racines, à votre volonté. Id. = (5) Une espagnole réduite. Viard.

Côtelettes de mouton panées et grillées.

Coupez-un carré de mouton en côtelettes un peu épaisses; coupez-en un peu le bout, décharnez ce bout; battez-les bien pour les aplatir; trempez-les dans du beurre frais fondu ou dans de l'huile fine, avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché menu; roulez-les dans la mie de pain (1); faites les cuire à un feu modéré sur le gril; pendant la cuisson, arrosez-les avec le reste de l'assaisonnement, et faites qu'elles soient d'une belle couleur d'or; servez-les sans sauce, ou avec un jus clair où vous aurez mis un peu de verjus, sel et gros poivre (2). *Cuis. bourg.*

Quant aux *côtelettes au naturel*, le procédé est le même, si ce n'est que vous ne les assaisonnez, ni ne les panez.

(1) Déposez-les ensuite sur un couvercle de casserole, en y semant de la mie de pain, dessus et dessous. VIARD. = (2) Vous les dressez en couronne avec un jus clair dessous. ID. — Servez sans jus. BEAUV. — ALB.

Côtelettes de mouton à la soubise.

Formez dix côtelettes de deux carrés de mouton; ne laissez qu'un os à chacune, et ne les parez pas (1); piquez-les de lard bien assaisonné; faites-les cuire dans une bonne braise, pendant quelques heures; la cuisson faite, mettez-les sur un plafond avec un couvercle et un poids par dessus, afin qu'elles prennent une belle forme: quand elles sont refroidies, vous les parez et les mettez dans une sauteuse, avec le fond que vous avez fait clarifier et réduire. Au moment de servir, vous les dressez en couronne, avec un cordon de petits oignons glacés (2), et une purée d'oignons blancs, au milieu. LACHAP.

(1) Parez-les. BEAUV. — VIARD. — ALB. — ARCH. = (2) Plantez dans la queue de vos oignons une petite tranche de persil cru. BEAUV.

Côtelettes de mouton sautées.

Vous ôtez de vos côtelettes la peau et les os, excepté celui de la côte; donnez-leur une forme ronde du côté du filet; faites ensorte qu'on puisse les prendre avec les doigts sans toucher la viande; mettez-les dans la sauteuse; assaisonnez-les et versez par dessus du beurre tiède. Sur le point de servir, vous placez votre sauteuse sur un feu doux, et vous avez soin de les tourner; faites-les cuire pendant sept ou huit minutes sur un feu vif; vous les retirez et les servez chaudement avec une demi-glace (1). LEFÈVRE.

(1) Égouttez la graisse de la sauteuse; versez-y un peu de sauce espagnole et un peu de bouillon pour détacher la

glace; remuez bien cette sauce avec une cuillère, arrosez-en vos côtelettes avec une cuillère percée. ARCH. — Étant bien glacées, dressez-les en cordon autour de votre plat. Mettez avec le consommé pour détacher votre glace, gros comme une noix de beurre fin. Liez le tout; arrosez-en vos côtelettes. BEAUV. — Dans le milieu de vos côtelettes, de petites racines tournées. VIARD.

Côtelettes de mouton à la chicorée.

Préparez vos côtelettes, comme ci-dessus; dressez-les de la même manière sur le plat; mettez dans le puits qu'elles forment, une bonne sauce à la chicorée réduite, soit au blanc, soit au roux. ROB.

On apprête encore les côtelettes aux laitues, aux navets, aux petites racines, aux champignons, aux concombres. Vous les préparez comme celles à la chicorée, et vous les servez à peu près de même.

Carré de mouton en fricandeau.

Parez un carré de mouton, et piquez-le de lard fin; mettez-en des parures, et quelques unes d'autres viandes de bœuf ou de veau, au fond d'une casserole, posez votre carré sur les débris; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni; mouillez de bouillon (1); couvrez d'un papier beurré; faites-le cuire à un feu vif; ensuite à un feu doux; mettez sur le couvercle un feu un peu ardent, pour lui faire prendre couleur; la cuisson faite, égouttez votre carré, levez-en la peau, glacez-le (2), et servez sur un ragoût de chicorée, ou une purée d'oseille. CHAUD.

(1) De bon consommé. VIARD. = (2) Avec le fond de cuisson réduit à demi-glace. ID.

Carré de mouton au persil.

Parez proprement un carré de mouton; levez la peau qui en couvre les filets; piquez-le en entier avec persil en branches et bien vert (1), et le mettez à la broche.

Le persil étant sec, vous arrosez votre carré avec du sain-doux jusqu'à ce qu'il soit cuit (2); faites chauffer un peu de jus dans une casserole avec quelques échalotes hachées, sel, gros poivre, et servez-le sous votre carré (3). Rich.

(1) Faites-le mariner dans l'huile, sel et poivre. Card. — Passez un attelet au travers. Viard. = (2) Mettez sain-doux ou beurre dans la lèchefrite. Alb. — Arrosez avec de l'huile. Viard. — Faites cuire votre carré couvert de papier. Arch. = (3) Servez avec une sauce piquante ou du jus. Id. — Câpres, anchois, ciboule, persil, échalote, jaune d'œuf dur, le tout haché très fin, dans du jus ou du bouillon, que vous faites bouillir quelques minutes. Alb. — Dressez votre carré sur le plat, le persil en dessus; servez avec un aspic clair. Viard.

Haricot de mouton à la bourgeoise.

Coupez une épaule de mouton (1) en morceaux de la largeur de deux doigts, et un peu plus longs, faites roussir un peu de beurre manié de farine, sur un feu doux, en tournant jusqu'à ce qu'il soit de couleur de canelle; mettez-y vos morceaux; laissez-les un quart-d'heure sur le feu en les retournant toujours; mouillez avec du bouillon ou avec de l'eau chaude, et remuez; assaisonnez de sel, poivre, bouquet de persil et ciboules, laurier, thym, basilic, clous de girofle, gousse d'ail; faites cuire à petit feu. A moitié de la cuisson (2), penchez la casserole pour ôter de la graisse le plus que vous pourrez. Ratissez et lavez des navets; coupez-les par morceaux, et les mettez dans la casserole avec la viande; faites cuire (3). La cuisson faite, ôtez le bouquet, penchez encore la casserole pour ôter le reste de la graisse; faites réduire la sauce de manière qu'elle soit liée à point, c'est-à-dire de l'épaisseur d'une crême double. Dressez vos morceaux au fond du plat, les navets par dessus; arrosez le tout avec la sauce. *Cuis. bourg.*

(1) Ou poitrine, ou côtelettes de mouton. Arch. = (2) Aux trois quarts de la cuisson. Id. — Beauv. = (3) Quand votre

ragoût sera aux trois quarts cuit, un petit morceau de sucre. VIARD. — Quelque temps avant de servir, un peu de sucre en caramel. ALB. — Vous pouvez mettre les navets dans une friture, avant de les mettre avec vos morceaux. ARCH. — Vous pouvez mettre des pommes de terre dans le haricot, après les avoir passées dans le dégraissis. ALB. — Vous pouvez mettre des marrons rôtis. ID. — CARD.

Hachis de mouton aux fines herbes.

Levez la noix et la sous-noix, ôtez les nerfs et la peau d'un gigot rôti; hachez bien la viande; mettez dans une casserole un morceau de beurre, échalotes, persil (1) et champignons hachés; lorsque cet assaisonnement a passé un instant sur le feu, ajoutez-y deux cuillerées à bouche de farine; faites bien réduire cette sauce, et mettez-y votre hachis qui ne doit pas bouillir (2); voyez s'il est de bon goût; servez le avec des croûtons autour. ROB.

(1) Estragon. ALB. — (2) Versez la sauce sur le hachis; mettez un peu de gros poivre et de muscade râpée; mêlez bien votre sauce avec le hachis. BAL.

Hachis à la portugaise ou aux œufs pochés.

On suit pour ce hachis le même procédé que ci-dessus, à l'exception qu'au lieu de croûtons, on sert le hachis avec des œufs pochés dessus, et qu'au moment de servir, on y fait fondre du beurre, gros comme un œuf, selon ALB., et qu'on l'arrose légèrement avec une espagnole réduite, selon BEAUV.

Poitrine de mouton à la Sainte-Menehould.

Prenez une poitrine de mouton, entière; foncez une casserole de bardes de lard; mettez votre poitrine sur ce fond (1); faites-la cuire; la cuisson faite, ôtez les os des côtes, et parez-la (2); assaisonnez-la de sel et poivre; trempez-la dans du beurre tiède, panez-la, et mettez-la sur le gril à un petit feu. Égouttez du beurre dessus, et semez-y de la mie de pain; mettez-la ensuite sous un couvercle avec feu dessus, pour lui faire prendre une belle

couleur; vous la servirez sur un jus clair (3). Mézel. — Viard.

(1) Ajoutez carottes, oignons, bouquet, sel, poivre; mouillez avec un verre de bouillon. Card. = (2) On enlève la peau qui est sur la partie grasse. Arch. = (3) Ou une sauce poivrade. Id. — Avec une sauce piquante. Alb. — Avec une sauce au pauvre homme. Beauv.

Au lieu de braiser votre poitrine, vous pouvez la faire cuire dans le pot au feu, vous la panez et la faites griller, comme ci-dessus.

Collets de mouton à la Sainte-Menehould.

Vous prenez deux collets; vous en coupez le bout saigneux; vous les ficelez l'un avec l'autre; vous les faites cuire entre des bardes de lard, avec carottes, oignons, persil, ciboules, laurier, thym, clous de girofle (1), et bon bouillon (2); il ne faut que quatre heures pour la cuisson à un feu doux. La cuisson achevée, vous saupoudrez vos collets de sel fin, et gros poivre. Après les avoir trempés dans du beurre tiède (3), vous avez soin de les bien paner (4); mettez-les ensuite sur le gril, à un feu doux; retournez-les de temps en temps (5); faites-leur prendre couleur au four de campagne; servez-les ensuite sur un jus clair. (6) Raimb.

(1) Quelques parures de mouton ou de veau. Viard. = (2) Ou de l'eau. Beauv. = (3) Posez-les sur un plafond et couvrez-les d'une bonne Sainte-Menehould. Id. = (4) Avec des mies de pain où il y ait du parmesan râpé. Id. = (5) Vous les retournez de trois côtés, et vous faites prendre couleur au quatrième avec le four de campagne. Viard. = (6) Une sauce italienne. Beauv. — Ou une sauce piquante avec des cornichons; on peut aussi servir avec une garniture de laitues, un ragoût de navets, des oignons glacés. Tel était le procédé de Balaine.

(Nota.) Les collets de mouton grillés, se font blanchir et cuire dans la marmite, sans les bouts saigneux; on les pane ensuite, on les fait griller, et lorsqu'ils sont d'une belle cou-

leur, on les sert avec la sauce au pauvre homme; ou avec la sauce à la poivrade.

Queues de mouton en terrine.

Foncez une casserole de bardes de lard, tranches de bœuf et de veau, battues; assaisonnez de sel, poivre, épices, fines herbes, ciboules entières, persil haché, carottes et panais. Faites blanchir six queues de mouton; mettez-les en paquet, et les ficelez; ficelez de même des cœurs de choux blanchis; arrangez-les avec les queues, et mettez par-dessus de petits morceaux de lard avec leur couenne; assaisonnez dessus, comme dessous, et couvrez de bardes et de tranches de bœuf et veau; faites cuire feu dessous et dessus; vous pouvez ajouter une perdrix et un morceau de jambon (1). La cuisson faite, dressez vos queues de mouton dans une terrine, des choux en filets entre chacune, avec des tranches de petit lard, et surtout du jus de jambon. LAG.

(1) Six ou huit allerons de dindons. BEAUV.

(NOTA.) Ces queues étant braisées peuvent encore s'apprêter aux laitues, aux racines, à la chicorée, et à une purée de lentilles, de petits pois, de haricots, de marrons.

Queues de mouton panées et grillées.

Braisez le nombre de queues de mouton, que vous aurez jugé nécessaire pour votre service; étant cuites, égouttez-les; assaisonnez-les de sel, gros poivre; mettez-les dans du beurre fondu; panez-les; délayez quatre œufs dans le beurre; trempez vos queues dans cette sauce; tâchez qu'elles en prennent partout; roulez-les dans la mie de pain; mettez-les sur le gril à un feu très doux; couvrez-les ensuite d'un couvercle avec du feu dessus pour leur faire prendre couleur. Dressez-les sur le plat, avec un jus clair dessous (1). RICH. — VIARD.

(1) On les sert avec du persil frit dessus. CARD. — ARCH. — Avec une sauce aux échalotes. LACHAP. — Avec une ravigote. ALB.

Rognons de mouton à la brochette.

Prenez une douzaine de rognons de mouton; mouillez-les, fendez-les un peu à contre sens du nerf, supprimez les petites peaux qui les enveloppent; achevez de les fendre de manière que les deux parties ne se séparent point. Embrochez, quatre à quatre (1), avec une brochette de bois, de sorte qu'ils ne puissent se refermer (2); saupoudrez-les de sel et poivre (3); mettez-les sur le gril; retournez-les; quand ils sont cuits, mettez-les sur une sauce à l'échalote, et servez (4). Sab.

(1) Mettez-les dans du beurre fondu, panez-les, faites-les griller, retournez-les à propos. Viard.—Mettez-les dans une casserole, où vous avez fait fondre du beurre; faites-les cuire sur un feu vif; la cuisson faite, dressez-les sur un plat chaud; mettez dans chacun un peu de beurre aux fines herbes, ou du beurre d'anchois, et du jus de citron. Card. — Alb. = (2) Trois sur chaque brochette. Arch. = (3) Arrosez-les de jus de citron et d'un peu d'huile d'olive. Id. = (4) Quand ils sont cuits, mettez une cuillerée à bouche d'une maître-d'hôtel froide dans chacun. Id. — Viard. — Beauv. — Exprimez sur chaque rognon le jus d'un citron, et servez. Id. — Servez dessous une maître-d'hôtel. Riq. — Servez avec telle sauce que vous voudrez. Souv.

Rognons de mouton au vin de champagne.

Otez la peau de vos rognons, coupez-les par tranches minces, saupoudrez-les de farine; passez-les au beurre dans la poêle, avec sel, poivre, persil, ciboule (1), hachés (2). Quand ils sont cuits, mouillez-les avec du vin de Champagne (3), faites un peu bouillir, et servez (4). Souv.

(1) Champignons. Viard. = (2) Muscade râpée. Id. = (3) Versez-y une sauce italienne rousse. Arch. — La cuisson faite, une demi-cuillerée à bouche de farine, et un verre de vin blanc, avec deux cuillerées d'espagnole réduite, si vous avez douze rognons. Viard — Beauv. = (4) Remuez, sans laisser bouillir. Id. — Au moment de servir, un mor-

ceau de beurre fin, et jus de citron; saucez vos rognons. VIARD.

Animelles de mouton.

On nomme ainsi les testicules du mouton. Prenez-en six paires; supprimez-en les peaux; coupez-les en tranches; faites-les mariner avec sel, poivre, persil en branches, jus de citron; essuyez-les; saupoudrez-les de farine; faites-les frire (1), et servez avec persil frit (2). RIQ.

(1) De manière qu'elles soient croquantes. BEAUV. — VIARD. = (2) Avec un aspic à demi-glace. VIARD. — Avec ou sans persil frit. BEAUV.

Cervelles de mouton.

Ces cervelles s'apprêtent comme celles de veau. (Voyez cet article).

Langues de mouton en papillotes.

Prenez un certain nombre de langues; faites-les dégorger, et ôtez-en le sang caillé; faites-les blanchir, rafraîchir, égoutter; essuyez-les, coupez-en le cornet, et enlevez-en toutes les peaux. Foncez une casserole de bardes de lard, carottes coupées en morceaux, oignons, clous de girofle, laurier, thym, ail, bouquet de persil et ciboules; étendez vos langues sur le fond; mouillez-les avec du bouillon, et les faites cuire pendant trois heures ou trois heures et demie. La cuisson faite (1), vous les retirez, les mettez sur un plat, et les coupez en deux sur leur longueur, et les laissez refroidir. Maniez ensuite des fines herbes avec un bon morceau de beurre; assaisonnez-en vos langues; joignez, si vous voulez, un peu d'espagnole réduite; enveloppez chaque langue d'un papier huilé, et faites-les griller à un feu doux (2).

(1) Faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboule, champignon, pointe d'ail, le tout haché; la moitié d'un citron, coupé en tranches; huile fine. SAB. = (2) Mettez vos langues sur du papier huilé, dessous et dessus une

bonne sauce à langue, et formez des papillotes. Arch. — Card. — Un petit morceau de barde de lard dessous et dessus avec les fines herbes; plissez les papillotes de manière que les herbes ne puissent pas sortir. Viard. — Passez les fines herbes à petit feu; presque cuites, mettez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole ou de velouté; faites mijoter; liez cette sauce avec jaunes d'œufs; versez-la sur vos langues; quand elles sont refroidies, mettez chacune avec les fines herbes dans une papillote, huilée en dehors. Beauv.

Langues de mouton en attelet.

Faites cuire à l'eau trois langues de mouton (1); ôtez-en les peaux; coupez-les en morceaux d'égale grandeur; passez-les sur le feu dans une casserole avec beurre fin, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché menu; mouillez avec du bouillon; mettez une pincée de farine; faites bouillir et réduire; liez votre sauce avec deux jaunes d'œufs, sans bouillir; laissez-la refroidir; embrochez tous vos morceaux de langues avec de petites brochettes de bois; trempez-les dans la sauce; panez-les; faites-les griller, en les arrosant de temps en temps avec un peu de beurre; tâchez qu'ils soient de belle couleur, et servez-les à sec avec les brochettes (2). Chaud.

(1) Faites braiser vos langues. Viard. = (2) Versez dessous une sauce italienne. Id.

Langues de mouton au gratin.

Vous faites braiser vos langues; vous les dépouillez de leur peau; vous foncez un plat de farce cuite, ou d'une farce à quenelles (1), de l'épaisseur d'un écu; vous y placez vos langues (2); mettez votre plat sur de la cendre chaude jusqu'à ce que la farce se soit attachée au fond (3); le gratin formé, vous dégraissez, et vous servez vos langues avec une sauce italienne (4).

(1) Ou de godiveau, avec un peu de velouté. Viard. = (2) Vous les couvrez de bardes de lard. Id. — Ou d'un double papier beurré. Arch. — Couvrez-les et garnissez-les de

farce, tout autour. Arrosez-les de beurre fondu; faites au bord du plat une ceinture de bouchons de pain, trempés dans le beurre. Beauv. = (3) Faites cuire dans un grand four ou sous un four de campagne, feu dessus et dessous. Id. — Sur un feu très doux et sous le four de campagne. Arch. = (4) Ou ragoût de truffes. Id. — Otez les bouchons de pain; mettez-en d'autres passés dans du beurre et d'une belle couleur; saucez d'une bonne italienne réduite. Beauv.

Langues de mouton en matelotte.

Préparez et braisez vos langues; ouvrez-les en deux, sans séparer les morceaux; mettez-les dans une casserole avec oignons coupés en quatre, champignons coupés en deux (1), bouillon (2), vin blanc, sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que les oignons soient cuits; retirez-les; faites réduire la sauce; délayez-y un anchois haché, une bonne pincée de câpres entiers; dressez vos langues sur le plat, avec des croûtons frits, les oignons et les champignons autour; arrosez le tout avec le fond de cuisson passé au tamis. Sab.

(1) Culs d'artichauts. Riq. = (2) Espagnole réduite. Beauv. Un filet de vinaigre. Alb.

Langues de mouton au parmesan du célèbre Batiste, italien.

Vous braisez vos langues, avec peu de sel; après les avoir laissé refroidir dans la braise, vous les fendez sans en séparer les parties; vous foncez un plat d'espagnole ou de sauce tournée; vous saupoudrez le dessus de râpure de parmesan; vous placez vos langues sur le fond, et vous les arrosez d'espagnole ou de velouté; vous les couvrez de la même râpure, mêlée avec de la mie de pain; vous arrosez d'un peu de beurre fondu; vous faites mijoter le tout sous un couvercle; feu dessous et dessus; vous faites prendre couleur et vous servez.

Pieds de mouton à la poulette ou au blanc.

Prenez un certain nombre de pieds de moutons échaudés et blanchis; enlevez l'os qui va jusqu'à la jointure; ôtez

avec un couteau la petite touffe de poil qui est au milieu de la fente du bout du pied ; faites-les cuire dans un *blanc* (voyez cet article); au bout de quatre ou cinq heures, retirez-les, égouttez sur un torchon blanc, ôtez-en le gros os; mettez-les ensuite dans une casserole avec quelques cuillerées de coulis blanc (1), un bouquet garni, des champignons passés au beurre; vous liez avec trois jaunes d'œufs et de la crême ; vous ajoutez un bon morceau de beurre frais; une pincée de persil blanchi, muscade râpée, gros poivre; vous ne faites point bouillir cette sauce, et vous y jetez vos pieds de mouton. Servez avec un filet de verjus ou de vinaigre ou du jus de citron. D'Alègre.

(1) Velouté, consommé. Viard. — A défaut de velouté, ou sauce tournée, beurre manié de farine, et du bouillon. Arch. — A défaut de velouté, un petit roux blanc. Beauv.

Pieds de moutons frits.

Préparez-les et faites-les cuire, comme ci-dessus; ôtez les gros os, et trempez-les dans une marinade faite avec sel, poivre, ail, vinaigre, peu de bouillon, beurre manié de farine, laurier, clous de girofle; faites-les refroidir; mettez un peu de farce cuite en-dedans, trempez-les dans des œufs battus; panez-les, faites-les frire (1); et servez avec du persil frit dessus. Lag.

(1) Si vous n'avez pas de marinade, vous les assaisonnez avec un peu de sel et poivre, et vous les arrosez de vinaigre ; vous les mettez dans une pâte à frire, et les posez dans une friture chaude. Viard.

Pieds de moutons à la sauce Robert.

Quand vos pieds de moutons sont préparés et cuits comme ceux à la poulette, mettez dans une casserole, des oignons coupés en filets, de bon beurre, bouillon, consommé, sel et poivre. Mettez-y ensuite vos pieds de moutons; mouillez avec bouillon. Faites mijoter le ragoût étant cuit et réduit, mettez-y de la moutarde et un filet de vinaigre; servez.

Pieds de moutons à la ravigote.

Vos pieds étant cuits dans un blanc, ôtez-en les gros os; sautez-les dans une ravigote froide et crue, et servez.

Pieds de moutons à la lyonnaise.

Lorsque vos pieds de moutons sont cuits, vous en retirez le gros os, et vous les coupez par morceaux; vous mettez dans une casserole des oignons émincés, du beurre et une pincée de farine; vous mêlez le tout; vous faites prendre couleur aux oignons; vous mouillez avec du bouillon, et vous dégraissez. La réduction faite, vous mettez vos pieds de moutons dans cette sauce, et vous servez avec des croûtons frits c'est la recette de BERGER restaurateur à Lyon.

AGNEAU.

C'est depuis Noël jusqu'au mois d'avril que l'agneau est commun et bon. Celui qui n'a que deux mois et demi, est le meilleur. Les cervelles, pieds, oreilles, langues, côtelettes, etc. se préparent de la même manière que ces parties du mouton.

Tête d'agneau au blanc.

Prenez une tête d'agneau; désossez-la jusqu'à l'œil, et ôtez-en la mâchoire inférieure; faites-la blanchir un quart-d'heure. Après l'avoir rafraîchie, vous l'essuyez, la flambez (1), et la faites cuire dans un blanc. Après deux heures de cuisson, vous l'égouttez et la mettez sur le plat, et vous versez dessous une sauce piquante.(2)

(1) La couvrez d'une barde de lard. VIARD. — Vous la frottez de citron, vous la ficelez. ARCH. = (2) Une bonne poulette. BEAUV. — On la sert avec un ragoût aux champignons, en tortue, une sauce italienne ou à l'allemande.

CARD. — Ou une sauce tomate. ARCH. — Ou avec le bouillon de cuisson, dans lequel vous aurez délayé trois jaunes d'œufs, avec une pincée de persil haché, et que vous aurez lié sur le feu. RIQ.

Oreilles d'agneaux farcies, frites.

Prenez une douzaine d'oreilles; faites-les dégorger et blanchir, essuyez-les et flambez-les. Faites-les cuire dans un blanc, égouttez-les, et les remplissez d'une farce cuite, comme aux oreilles de veau; trempez-les dans du beurre fondu et panez-les. Battez ensuite quelques œufs avec sel et gros poivre; trempez-y vos oreilles, et les panez de nouveau; jetez-les dans une friture chaude (1); faites-leur prendre une belle couleur; retirez-les; égouttez-les (2); et servez avec du persil frit par-dessus (3). RIQ.

(1) Faites attention que la friture ne soit pas trop chaude. VIARD. — BEAUV. = (2) Sur un linge blanc. ID. — ID. = (3) Et par-dessous. BEAUV. Les oreilles d'agneau à la ravigote et à l'italienne se préparent de la même manière; et on les sert les unes avec une ravigote, les autres avec une italienne.

Quartier d'agneau rôti et pané.

Prenez un quartier d'agneau de devant, parcequ'il est plus délicat que celui de derrière; piquez-le de petit lard du côté de la peau; semez beaucoup de mie de pain sur l'autre côté. (1) Avant de l'embrocher, couvrez-le de papier beurré, de peur que le feu ne le saisisse. La cuisson presque achevée, vous le retirez du feu, vous ôtez le papier; vous mettez de nouveau de la mie de pain sur le côté où il n'y a pas de lard avec sel, et persil haché menu; vous exposez ensuite votre quartier à un bon feu pour lui faire prendre couleur, et vous le servez avec un filet de verjus ou de vinaigre, ou un jus de citron.

(1) Après l'avoir doré de beurre tiède; avant de le couvrir de papier, assaisonnez de sel, poivre, persil haché menu. ALB.

Quartier d'agneau de devant rôti, sans être pané.

Couvrez ce quartier de bardes de lard, depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrêmité de la poitrine; passez entre les côtes et l'épaule un grand attelet dont vous attacherez les deux bouts à la broche. Faites cuire; la cuisson faite, dressez votre quartier sur le plat. Vous levez ensuite légèrement l'épaule du côté de la poitrine, et vous mettez, sans qu'on s'en aperçoive, une maître-d'hôtel crue entre cette épaule et les côtes ou un manié de beurre, persil, ciboule et herbes hâchées FR. DE LA REGNIÈRE.

Rosbif d'agneau.

Prenez un bon rosbif d'agneau. Après l'avoir fait blanchir, levez la peau de dessus les filets, et de dessus le milieu des gigots. Piquez toutes les parties découvertes de lard fin (1); arrondissez votre rosbif, et l'assujettissez avec des brochettes; mettez-le à la broche, enveloppé de papier beurré; quand il est cuit, dressez-le, glacez-en les parties piquées, et servez avec un jus clair. LACHAP.

(1) On peut servir le rosbif sans le piquer; on pourrait le couvrir de bardes de lard. VIARD.

Épigrammes d'agneau.

Prenez un quartier de devant, séparez-en l'épaule et la faites cuire à la broche (1); séparez les six côtelettes; braisez la poitrine; faites-la ensuite refroidir (2); coupez-la en six morceaux que vous taillerez en lames (3); panez-les et les faites griller (4); sautez les côtelettes dans une sauteuse; dressez-les sur le plat avec un croûton frit (5), et un morceau de poitrine ou tendon, d'intervalle en intervalle; mettez des émincés de l'épaule et quelques champignons dans un velouté (6), et versez cette sauce au milieu du plat.

(1) Ou dans une casserole, avec du beurre et sans mouillement. BEAUV. = (2) Entre deux couvercles. RAIMB. = (3) En morceaux ovales de la grandeur de croûtons, poin-

tus d'un côté. Viard. — (4) Trempez-les dans du beurre tiède, mettez-les dans la mie de pain. Id. — Dans une sauce de bon goût, et panez-les. Raimb. — Dans une sauce à attelets. Arch. — (5) Et glacé. Id. — (6) Finissez votre blanquette avec un peu de beurre et du jus de citron. Beauv.

Tendons d'agneau aux pointes d'asperges.

Vous faites cuire deux poitrines dans une braise; la cuisson faite, laissez-les refroidir; parez-les bien; au moment de servir, mettez vos tendons dans une casserole (1) avec un peu du fond de cuisson bien dégraissé, et faites tomber à glace (2). Lorsqu'ils sont cuits, vous les servez sur le plat avec un croûton entre chacun d'eux, et un ragoût de pointes d'asperges dans le milieu. Souv.

(1) Sur une sauteuse avec un peu de glace et de consommé, et faites mijoter. Viard. — (2) A moitié glace, laissez les tendons mijoter et se glacer. Beauv.

Pasqueline ou pascaline.

Prenez une ou deux têtes d'agneau, le mou, le foie et les pieds. Faites-les dégorger et blanchir dans l'eau bouillante; enlevez de la tête l'os du crâne; coupez le mou, le foie et les pieds en morceaux; mettez-les cuire dans une sauce de champignons (1), bien réduite; mettez une liaison de jaunes d'œufs, versez ce ragoût sur la tête, et servez avec des croûtons glacés. Méz.

(1) Avec jus de citron. Viard.

Côtelettes d'agneau, panées.

Parez vos côtelettes et les saupoudrez de sel fin; trempez-les dans du beurre fondu que vous ne laissez point roussir; retirez-les au bout de quelques minutes; quand le beurre sera un peu refroidi, mettez et délayez-y deux jaunes d'œufs; trempez-y vos côtelettes (1), panez-les; faites-les griller sur un petit feu; retournez-les; faites-leur prendre couleur, et servez-les avec un jus clair ou une italienne. (2) Méz.

(1) Vous pouvez les tremper dans l'huile. Alb. = (2) A sec. Id. — A sec; ou avec un jus clair où vous aurez exprimé le jus d'un citron; vous pouvez ajouter une pincée de mignonette. Beauv. — Avec une demi-glace. Viard.

COCHON.

Toutes les parties de cet animal sont du ressort de la cuisine, quoique sa chair soit de difficile digestion; mais il faut bien se garder de celui qui est ladre; c'est une nourriture nauséabonde et malsaine : on le connaît à de petites glandes blanches et roses dont le lard et les chairs sont parsemées. Le cochon qui n'est ni trop jeune, ni trop vieux est le meilleur.

Hure de cochon farcie.

Après avoir bien nettoyé un cochon, coupez-lui la tête très près des épaules; présentez-la à un feu clair et ardent; frottez-la bien avec une brique; ratissez-la ensuite avec un couteau; désossez-la sans endommager la peau; ôtez la langue, enlevez-en la peau; prenez des morceaux de chair et de gros lard; faites mariner la tête, la langue et ces morceaux avec oignons, basilic, gousse d'ail, thym, feuille de laurier (1), peu de salpêtre, sel et épices; retournez cette marinade de temps en temps. Au bout d'une semaine, retirez votre tête, égouttez-la sur un linge blanc, ayant soin d'en retirer tout l'assaisonnement; faites une farce de la langue, des morceaux de chair et de lard, des parures que vous avez retirées de la hure (2), et de quelques morceaux de truffes, avec du sel; mettez un peu de cette farce au fond de la hure, ensuite quelques filets de la langue et des morceaux de chair et de gros lard, et le reste de la farce. Cette opération faite avec soin, repliez la peau de la hure, de manière à lui faire reprendre sa première forme; recousez cette peau ou ficelez-la; enveloppez-la d'un linge blanc ficelé. Faites cuire

cette tête, ainsi arrangée, dans une braise avec des parures de veau, oignons, carottes, feuilles de laurier, bouquet de persil et ciboules, clous de girofle, ail, sel, poivre, deux bouteilles de bon vin blanc (3). Faites cuire pendant six heures, à petit feu (4). Pour vous assurer si votre hure est cuite, piquez-la avec une lardoire; la cuisson faite, retirez-la, laissez-la tiédir; pressez-la pour en égoutter la cuisson; ôtez l'assaisonnement qui s'est attachée au linge; lorsqu'elle est froide, retirez-la de son enveloppe; parez-la bien, et la dressez sur une serviette (5). Riq.

(1) Un peu de sauge, le tout haché. Alb. = (2) Une langue de veau à l'écarlate, de la panne. Id. — Incorporez dans cette farce, dont le tout aura été haché très-menu, cinq ou six œufs entiers. Beauv. = (3) Trois bouteilles de vin rouge de Bourgogne, et de bon bouillon. Id. — Mouillez avec de l'eau et une bouteille de vin. Alb. — Avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle baigne. Viard. — Du bouillon, une bouteille de vin. Arch. — De l'eau et une bouteille de vin blanc. Card. = (4) Pendant sept ou huit heures. Id. — Cinq à six heures. Arch. — Beauv. — Huit ou dix heures. Viard. — Huit heures. Alf. = (5) Après l'avoir développée, couvrez-la d'une chapelure passée au tamis. Card. — Alf.

(Nota.) Le temps à employer pour cette cuisson dépend de la jeunesse du cochon et de la grosseur de la hure.

Quant au fond de cuisson, s'il est propre à faire une gelée, on le passe au tamis, on le fait clarifier avec des blancs d'œufs. Arch.

La seule différence qu'il y ait entre la recette ci-dessus, et la *hure à la manière de Troyes*, c'est qu'au lieu de farce, on la remplit de chair de porc, dont on a supprimé les nerfs, quoiqu'on puisse y mettre des truffes. On peut aussi y mettre des cornichons, de la chair à saucisse, des pistaches et du jambon.

Jambon de Bayonne.

Procurez-vous un jambon de Bayonne; lavez-le bien et

le pelez (1); pilez autant d'onces de sel et de salpêtre qu'il pèse de livres; assaisonnez-en votre jambon (2); placez-le sur une planche inclinée, une terrine dessous pour recevoir ce qui en dégouttera; humectez chaque jour votre jambon de cette saumure avec un linge. Quand il en est bien imprégné, essuyez-le, et couvrez-le de lie de vin; quand cette lie est sèche, exposez-le sous la cheminée à une fumée de genièvre, trois ou quatre fois par jour, l'espace d'une heure, pendant une semaine; quand il est sec et bien parfumé, mettez-le dans de la cendre pour le conserver (3).

(1) Attachez avec une ficelle le manche à la noix, et vous le mettez en pressse, pendant un jour, entre deux planches. Card. — Alb. = (2) Faites bouillir une saumure de vin, d'eau, beaucoup de sel, thym, sauge, laurier, genièvre, basilic, poivre, coriandre et anis; tirez cette saumure à clair, laissez-la refroidir. = (3) Quand il est enfumé, frottez-le avec de la grosse lie; laissez-le sécher et conservez-le dans la cendre. Id. — L'envelopper de papier, avant de le mettre dans la cendre. Card.

Jambon à la manière commune ou au naturel.

Prenez un jambon de Bayonne; enlevez légèrement le dessus de la chair, et ce qui pourrait être jaune du lard qui le borde. Otez l'os du cassis, et même celui du milieu pour le mieux dessaler. Supprimez-en le bout du jarret, et le mettez tremper dans l'eau, pendant plus ou moins de vingt-quatre heures, suivant sa grosseur (1). Lorsque vous jugez qu'il est dessalé, vous le mettez dans un linge blanc, que vous nouez, de manière qu'il n'en paraisse rien. Cela fait, vous placez votre jambon dans une marmite, vous le mouillez d'eau et de vin, et l'assaisonnez d'oignons, carottes, persil, laurier, thym, basilic, ail; vous le faites cuire à petit feu pendant cinq heures (2); vous connaissez qu'il est cuit, si en le piquant avec une lardoire, elle entre sans peine. La cuisson faite, vous le retirez (3), et le mettez dans une passoire, en serrant bien les nœuds du linge, pour lui donner une bonne forme;

vous le laissez refroidir jusqu'au lendemain; vous le déballez; vous enlevez la couenne; vous le parez bien, et vous le couvrez (4) d'une fine chapelure de pain (5). LEFÊVRE.

(1) Pendant deux ou trois jours. RAIMB. = (2) Cinq ou six heures. ID. — CARD. — Quatre ou cinq heures. BEAUV. — VIARD. = (3) Vous le dénouez, vous retirez l'os du milieu; vous renouez le linge. VIARD. — ALB. — BEAUV. — CARD. = (4) De fines herbes hachées, de persil haché avec un peu de poivre. RAIMB. = (5) Servez sur un plat, avec une serviette dessous. BEAUV. — Et avec une papillote au bout du manche. VIARD.

Jambon à la broche.

Parez et désossez votre jambon, comme ci-dessus; arrondissez-le bien; faites-le dessaler; mettez-le dans une terrine avec oignons et carottes coupés en tranches, branches de persil, feuilles de laurier; mouillez le tout avec du vin blanc (1); laissez-le mariner pendant vingt-quatre heures, la terrine bien fermée avec un linge sous son couvercle. Retirez-le, mettez-le à la broche; arrosez-le avec sa marinade; quand il est presque cuit, vous le retirez; vous en supprimez la couenne; vous le panez de mie de pain, et vous le servez sur sa marinade que vous avez fait réduire jusqu'à consistance de sauce (2).

(1) Avec une bouteille et demie de vin de Malaga ou de tout autre vin d'Espagne, ou de vin de Champagne. BEAUV. — Une bouteille de vin de Madère sec ou Xérès. VIARD. = (2) Incorporez le jus dans une espagnole réduite, et servez votre jambon bien glacé. ID. — Glacez votre jambon; servez-le avec la marinade réduite, ou avec des épinards au gras, ou toute autre sauce. ARCH.

Échinée de cochon à la broche.

Parez cette échinée comme un carré de veau (1); saupoudrez-la d'un peu de sel, dessus et dessous (2); mettez-la à la broche; faites-la rôtir pendant deux heures, et servez-la avec une sauce Robert (3).

(1) Ciselez le lard en petits carrés ou en losanges. Arch. — Otez l'arête jusqu'au joint des côtes. Beauv. — Viard. = (2) Deux heures avant de l'embrocher. Beauv. =(3) Une sauce poivrade. Id. — Id. — Sauce piquante, ou telle autre qui vous conviendra. Raimb.

Côtelettes de porc frais grillées.

Coupez et parez vos côtelettes, comme celles de veau, en laissant dessus un peu de gras; aplatissez-les; donnez-leur une belle forme, saupoudrez-les de sel, panez-les, faites-les bien griller, et servez-les avec une sauce Robert ou une sauce aux cornichons (1).

(1) Sauce piquante, sauce à la ravigote, sauce tomate, etc. Rob. — Ou à la moutarde. Card. — Sauce Robert. Beauv.

Oreilles de cochon à la purée.

Prenez le nombre d'oreilles de cochons que vous jugerez convenable pour votre service, flambez-les; nettoyez-en l'intérieur; ratissez-les avec un couteau; lavez-les à plusieurs eaux; faites-les blanchir et cuire ensuite dans une braise, avec bouillon, oignons, carottes, clous de girofle, laurier, bouquet de persil et ciboules. Lorsqu'elles sont cuites, vous les égouttez, vous les dressez sur le plat et les masquez d'une purée de lentilles, de pois, de haricots, d'oignons, d'une sauce tomate, et vous servez (1). Souv.

(1) Servez sur la purée avec quelques croûtons frits. Arch.

Oreilles de cochon frites.

Préparez vos oreilles et les faites cuire dans une braise. La cuisson faite, marinez-les comme les oreilles de veau, et faites-les frire de même (1). Ch. (Voyez oreilles de veau frites).

(1) Servez avec une rémoulade.

Oreilles de cochon à la lyonnaise.

Préparez ces oreilles et les mettez dans une braise ; coupez-les par filets ; faites une sauce avec des oignons émincés, passés au beurre, un peu de farine, et du bouillon que vous faites réduire. Mettez vos filets d'oreilles dans cette sauce. Ajoutez un filet de vinaigre ou de verjus, ou un jus de citron, et servez. Ch.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.

Fendez en deux des pieds de cochon ; entortillez-les avec un large ruban de fil ; faites-les cuire dans une casserole avec un assaisonnement de carottes, oignons, bouquet de persil et ciboules, laurier, thym, clous de girofle, peu de saumure, deux ou trois verres de vin blanc (1) ; faites-les mijoter pendant près de vingt-quatre heures, laissez-les refroidir ; vous ôtez leur enveloppe ; le lendemain, au moment de servir, vous les trempez dans du beurre tiède, les assaisonnez de gros poivre, et les roulez dans la mie de pain ; mettez-les sur le gril, à un feu doux, et servez-les à sec (2). Lag.

(1) Moitié eau, moitié vin. Card.—De l'eau ou du bouillon, et du vin blanc. Arch. — Viard. — Seulement dans du bouillon. Beauv. = (2) A sec avec un moutardier. Alb.

Pieds de cochon farcis aux truffes.

Faites cuire vos pieds de cochon, comme à la Sainte-Menehould, et désossez-les. Après cette opération, faites bouillir dans du bouillon une tetine de veau hachée, avec de la mie de pain ; faites réduire cette sauce ; ajoutez blancs de volaille (1), truffes coupées en tranches, jaunes d'œufs, quatre épices, sel et poivre (2) ; mêlez le tout en le remuant. Mettez ensuite cette farce dans vos pieds ; enveloppez-en le bout avec de la toilette de cochon ou de veau, de peur que cette farce ne s'échappe ; dorez-les en les trempant dans le beurre tiède ; roulez-les dans la mie de pain (3) ; mettez-les sur le gril, à un feu doux, pen-

dant une demi-heure, en ayant soin de les retourner, et vous les servez sans sauce.

(1) A défaut de ces blancs une chair de veau; ou de lapereau, ou de faisan, etc. Bal. — Viard. — Des maîtres consommés remplacent les os par un salpicon de truffes et de blancs de volailles. Ce salpicon dans une béchamel, bien réduite. Arch. = (2) Un peu de crême. Viard. = (3) Panez-les une seconde fois à l'œuf. Card.

Langues de cochon fumées et fourrées.

Parez vos langues, ôtez-en le cornet, échaudez-les; ôtez-leur la première peau; après les avoir essuyées, coupez un peu du gros bout; mettez-les dans un pot de grès sur un fond de sel, poivre, un peu de salpêtre, toutes sortes d'herbes aromatiques hachées; saupoudrez-les des mêmes ingrédients; faites de même une seconde couche de langues, jusqu'au haut du pot, de manière qu'elles soient pressées par le couvercle que vous mettrez; laissez-les une semaine dans cette saumure; retirez-les, égouttez-les, et les enveloppez de toilettes de cochon (1); liez-les, et suspendez-les à la cheminée, pendant quinze ou vingt jours (2). Vous pouvez les manger au bout de six mois; mais auparavant, il faut les faire cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge, sel, poivre, girofle (3), ou dans une braise; vous les servez par tranches, ou entières et froides. Rich.

(1) Mettez-les dans des boyaux de cochon, de bœuf, de veau, que vous liez par les deux bouts. Divers maîtres. = (2) A la fumée de branches de genièvre vert. Card. = (3) Bouquet de persil, ciboules, quelques oignons, thym, laurier et basilic. Bal. — Viard.

Boudin noir.

Maniez le sang de cochon, aussitôt qu'il est sorti, avec du vinaigre, pour éviter qu'il ne caille, ou ne se mette en grumeaux; coupez ensuite des oignons en petits dés, passez-les au sain-doux (1); coupez de même un peu plus de

panne que vous n'avez de sang (2); mêlez ces dés avec le sang; ajoutez fines herbes hachées, sel, quatre épices et de bonne crême (3); achevez ce mélange, et remplissez, avec un entonnoir, des boyaux de cochon ou de mouton; les boudins faits, liez les boyaux à leurs extrêmités; mettez-les ensuite dans l'eau tiède, et les empêchez d'aller à trop grand feu (4). Pour vous assurer qu'ils sont cuits, ce qui arrive lorsqu'il n'en sort plus de sang, piquez-les avec une épingle; vous les retirez, les égouttez, les mettez sur le gril, et les servez chauds.

(1) Ou au beurre. Card. — Arch. — Jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Alb. — Faites-les cuire dans du bouillon ou du consommé; quand ils sont cuits, hachez-les très fins. Beauv. = (2) Pour une pinte de sang, une livre et demie de panne. Arch. — Autant de livres de panne que de pintes de sang. Alb. — Trois ou quatre livres de panne dans quatre de sang. Viard. = (3) Une chopine de crême double, selon Beauv. — Et une pinte, selon Viard. = (4) Dans une eau assez chaude pour ne pouvoir pas y tenir la main. Alb. — Vous les faites cuire dans l'eau bouillante, pendant un quart-d'heure. Raimb.

Boudin blanc.

Faites bouillir une chopine de bon lait; mettez-y ensuite une poignée de mie de pain, et délayez; passez ce mélange à la passoire; faites-le bouillir, et le tournez souvent jusqu'à ce que tout le lait soit bu par la mie de pain; mettez refroidir cette panade. Coupez une demi-douzaine d'oignons en petits dés, et passez-les au beurre, sans leur faire prendre couleur; hachez ensuite une demi-livre de panne (1), et mêlez-la avec vos oignons que vous avez retirés du feu, ainsi qu'avec la mie de pain, six jaunes d'œufs, et un demi-setier de crème; pilez et délayez le tout (2), et l'assaisonnez de sel fin, et de quatre épices concassées. Remplissez, aux trois-quarts, des boyaux de cochon ou de mouton bien lavés, et que vous avez coupés de la longueur que vous voulez faire vos boudins. Liez le bout. Mettez vos boudins dans l'eau bouillante (3). Au bout d'un quart-

d'heure, piquez-les avec une épingle: ils sont cuits, s'il en sort de la graisse. Retirez-les doucement avec une écumoire; mettez-les dans l'eau fraîche, égouttez-les, et les faites griller dans une enveloppe de papier huilé; servez-les chaudement après les avoir développés. *Cuis. bourg.*

(1) Et de la volaille rôtie. Alb. — Du blanc de volaille en même quantité que la panne. Arch. = (2) Délayez le tout avec la crême double. Beauv. — Ce cuisinier veut de la crême, double et chaude, parcequ'il fait cuire les oignons dans du bouillon ou consommé: ajoutez à l'assaisonnement quelques amandes douces. Id. = (3) Faites cuire dans du lait coupé, sans laisser bouillir. Viard. — Du lait au lieu d'eau. Beauv. — Moitié lait, moitié eau. Arch. — Faites cuire dans l'eau chaude, sans être bouillante. Alb.

(Nota.) On peut faire le boudin blanc en substituant au blanc de volaille toute autre chair blanche.

Rognons de cochon au vin de Champagne.

Émincez vos rognons; passez-les à la poêle avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules hachées, muscade râpée (1), ajoutez une pincée de farine; mouillez le tout avec du vin de Champagne (2); remuez, retournez votre ragoût; faites-le cuire sans le laisser bouillir, et servez vos morceaux de rognons avec la sauce (3).

(1) Lorsque vos rognons sont fermes, ajoutez de la farine. Raimb. = (2) Ou d'autre vin blanc. Card. — Ce ragoût peut se mouiller à l'eau, au bouillon, ou au vin blanc. Viard. — De la sauce espagnole avec un verre de vin blanc. Arch. = (3) On sert avec des croûtons glacés. Id.

Saucisses de cochon.

Hachez de la chair de porc frais, la plus maigre et la moins nerveuse, et autant de lard frais, avec persil, ciboules (1), peu d'herbes aromatiques et d'épices, sel et poivre; faites un bon mélange du tout; mettez-le dans de petits boyaux; si vous voulez donner plus de goût à vos saucisses, versez sur votre hachis un verre de vin blanc.

Ficelez ensuite les boyaux de la longueur qui vous conviendra; mettez-les sur le gril (2); et servez.

(1) Truffes. Raimb. = (2) Piquez-les avant de les mettre sur le gril. Card. — Arch. — Bal. — En les entonnant, versez dedans du vin blanc de Champagne; après la cuisson, on peut ajouter un verre d'eau-de-vie ou de vin de Madère. Arch.

Andouilles.

Lavez bien des boyaux gras de cochon, et coupez-les de la longueur que vous voulez faire vos andouilles; mettez-les dans l'eau avec vinaigre (1), laurier, thym, basilic, pendant une demi-journée; coupez ensuite en filets une partie de ces boyaux, ainsi que de la chair de l'animal, et de la panne coupée en dés; assaisonnez le tout avec sel, poivre, quatre épices et un peu d'anis en poudre; remplissez le reste des boyaux de ce mélange, seulement aux deux tiers, de peur que la cuisson ne les fasse crever; ficelez-les; faites les cuire avec moitié eau, moitié lait (2), sel, thym, laurier, basilic; quand vos andouilles sont cuites, laissez-les refroidir dans leur cuisson; faites-les griller avant de les servir. Sab.

(1) Trempez-les dans du vin blanc pendant cinq à six heures. Beauv. = (2) Et du sain-doux ou de la panne. Arch. — Faites cuire dans du bouillon, avec racines, bouquet de persil et ciboules, thym, laurier, etc.; vous les ciselez, et les mettez sur le gril. Viard.

Cochon de lait à la broche.

Enfoncez au cochon de lait que vous voulez faire rôtir un long couteau dans la gorge, pour le saigner. Quand vous l'avez saigné, mettez-le dans un chaudron rempli d'eau, de manière qu'il y baigne. Lorsque l'eau est chaude, et que vous voyez que ses soies se détachent, retirez-le du chaudron, et enlevez les soies; vous le remettez sur le feu, et lorsqu'il est bien échaudé, vous le troussez comme un lapin qui est au gîte (1); vous le faites dégor-

ger à grande eau pendant vingt-qutre heures; vous l'égouttez; le flambez légèrement, et le mettez à la broche, où vous l'arrosez avec de l'huile, afin que la peau soit croquante: laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit d'un beau jaune (2).

(1) Après l'avoir frotté en-dedans de beurre, fines herbes, sel et poivre. Card. — Quelques zestes de citron. Alb. — Vous lui ôtez tout ce qu'il a dans le corps, excepté les rognons; vous supprimez le gros intestin; ciselez le chignon du cou; faites quatre incisions sur la croupe, pour retrousser la queue entre la peau et les chairs. Beauv.— (2) Faites-lui une incision autour du cou, afin que la peau reste croquante. Id. — Il faut le manger sortant de la broche. Rob. Servez avec sel, poivre blanc, et jus d'orange. Méz.

Cochon de lait farci, ou galantine.

Vous désossez votre cochon, et lui laissez la tête entière. Étendez-le sur sa peau; couvrez la partie découverte d'une farce faite avec du lard et autant de foie de veau (1), assaisonnez cette farce avec sel, poivre, girofle, muscade en poudre, sauge et basilic hachés; mettez sur cet assaisonnement jambon coupé en filets, lardons, truffes, filets de langue à l'écarlate, etc. Relevez et recousez la peau, et donnez à votre cochon sa première forme. Enveloppez-le ensuite d'un linge blanc où vous avez mis des feuilles de sauge, laurier, basilic, et quelques bardes de lard (2); cela fait, mettez-le dans une braisière, avec vin blanc et autant de bouillon (3); faites-le cuire à petit feu pendant trois heures; quand il est cuit, laissez-le une heure dans la cuisson; retirez-le, pressez-le doucement, laissez-le refroidir; ôtez le linge et dressez-le sur un plat couvert d'une serviette. Sab.

(1) Et deux œufs entiers. Arch. — Noix de veau, foie et mou du cochon de lait, graisse de bœuf, dans l'assaisonnement, liaison de six jaunes d'œufs et d'un peu de crême. Lefèvre.—(2) Les os du cochon et autres débris, un ou deux pieds de veau. Arch. — Sel, gros poivre, racines, oignons, bouquet de persil, ciboules, échalotes, ail, girofle, thym,

laurier, basilic. Rob. — Avant de le mettre dans une étamine neuve, frottez la peau de citron, et couvrez-le de bardes de lard. Dans la braise les os et les débris de l'animal, lames de jambon cru, jarret de veau partagé en deux, gousses d'ail, etc. Beauv. = (3) Bouillon et une bouteille de vin de Grave. Id.—Vous pouvez faire une gelée du fond de cuisson clarifié, et en garnir votre cochon de lait. Arch.

Sanglier.

Le sanglier est un porc sauvage, dont la chair, pour être bonne, doit être blanche, tendre et grasse, celle du jeune sanglier, nommé Marcassin, est la meilleure. Le sanglier tué à la chasse, après avoir couru long-temps, mérite aussi la préférence, parceque le mouvement a dissipé une partie des sucs de difficile digestion.

La hure qui est la partie la plus estimée du sanglier se prépare comme celle du cochon.

Côtelettes de sanglier.

Parez et piquez ces côtelettes (1), mettez-les ensuite dans une marinade, faite de tranches d'oignons, échalotes, gousses d'ail, girofle, laurier, sauge, grains de genièvre, basilic, thym, sel, moitié vinaigre et moitié eau; laissez-les dans cette marinade pendant quatre ou cinq jours, retirez-les, égouttez-les; faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile, en les retournant; faites-les cuire ensuite feu dessus et dessous; égouttez-les, et servez sur une poivrade (2). Lag.

(1) Comme celles de veau. Viard. — Quarante-huit heures. Id. = (2) Ou une sauce Robert. Arch.

Filets de sanglier.

Ils se font mariner, cuire et servir, suivant les mêmes procédés que les côtelettes.

GIBIER.

CHEVREUIL.

Le chevreuil, quoique beaucoup plus petit que le cerf, lui ressemble beaucoup par sa forme extérieure. Il n'offre un aliment, digne des bonnes tables, que depuis l'âge de dix-huit mois à trois ans: le climat qu'il habite, influe beaucoup sur sa qualité. Il est plus délicat sur les hauteurs que dans les lieux bas. Les amateurs préfèrent celui dont le pélage est brun.

La chair de cet animal ne doit se faire cuire qu'après avoir séjourné quarante huit heures ou plus dans une marinade de vinaigre, sel, poivre, épices, herbes aromatiques, tranches d'oignons, persil et ciboules. Cuite à la braise, ou à la broche, ou en civet, il lui faut une sauce piquante, très piquante.

Quand on veut mettre un chevreuil à exécution, il faut le dépouiller, et le couper par quartiers. Les deux quartiers de derrière sont préferés à ceux de devant dont les carrés seulement peuvent être servis sur les tables. On les sert ordinairement en entiers. Ne voulez-vous que la partie de la cuisse, vous pouvez en supprimer les filets.

Quartier de chevreuil à la broche.

Piquez votre quartier de petit lard; après avoir levé la première peau, et celle de l'extérieur de la cuisse; mettez-le dans une marinade de vinaigre, eau, oignons coupés en tranches, thym, laurier, basilic, persil, ail et sel; ne le retirez qu'au bout de quatre jours (1); égouttez-le; enveloppez-le d'un papier beurré, et le mettez à la broche. Aux trois-quarts de la cuisson, ôtez le papier, faites

prendre couleur à votre pièce, et la servez avec une sauce poivrade (2). Rich.

(1) Au bout de huit jours. Beauv. — Viard. = (2) Vous servez sur un plat de rot, avec une sauce piquante dans une saucière. Id. — Une sauce poivrade. Card.

Quartier de chevreuil en daube.

Vous piquez votre quartier de gros lard (1), le ficelez et le mettez dans une braisière avec couennes de lard (2), oignons, carottes, bouquet de persil et ciboules, thym, laurier, clous de girofle, muscade râpée; mouillez avec du bouillon et autant de vin blanc (3); faites cuire à feu doux, pendant cinq à six heures (4) ; la cuisson faite, vous le retirez, vous passez au tamis le fond de cuisson, et en mouillez une sauce poivrade ; vous servez votre quartier sur cette sauce (5).

(1) Vous pouvez le faire mariner auparavant. Arch. = (2) Débris de viandes. Id. — Lard fondu. Sab. = (3) Bouillon de bœuf, ou eau chaude, et vin blanc. Id. = (4) Cinq heures. Arch. = (5) Sauce piquante, poivrade, ou hachée, avec le fond de cuisson. Id. — Liez la sauce avec farine frite et servez avec jus de citron. Sab.

Civet de chevreuil.

Coupez en morceaux les poitrines et le collet d'un chevreuil ; passez les morceaux dans une casserole au lard fondu (1); empotez-les avec bouillon, vin blanc ou rouge (2); laurier, citron vert , bouquet de persil et ciboules (3), laurier, thym, épices, et faites mijoter. Passez le fond de cuisson, liez-le avec farine frite, coulis et filet de vinaigre (3). Souv.

(1) Passez du petit lard dans un morceau de beurre; vous faites un roux léger avec le beurre, et vous y passez vos morceaux avec le petit lard. Beauv. — Viard. = (2) Une bouteille de vin rouge et une chopine d'eau. Id. — Id. = (3) Petits oignons, passés au beurre, avec des champignons; Id. — Id. = (4) Servez avec des croûtons de croûte de pain, coupés en cœur. Viard.

Hachis de chevreuil.

Prenez les restes d'un chevreuil cuit à la broche, ôtez-en les peaux et les nerfs; hachez finement les chairs, avec de fines herbes cuites; mettez le hachis dans une sauce poivrade bien réduite, avec deux pains de beurre; ne faites point bouillir, et servez chaud, avec des croûtons autour (1).

(1) Passez dans une casserole, beurre, champignons, échalotes et persil hachés; ajoutez ensuite deux cuillerées de farine; mêlez et délayez avec bouillon, vin blanc ou rouge, sel, épices; faites réduire; mettez votre hachis dans cette sauce. Arch. — Card.

Côtelettes de chevreuil sautées.

Levez les côtelettes et parez-les comme celles de mouton, ou comme celles de veau; mettez-les sur une sauteuse avec du beurre fondu, et saupoudrez-les de sel (1); lorsqu'elles sont cuites, dressez-les sur le plat avec des croûtons autour. Détachez la glace de la sauteuse avec une sauce poivrade; mêlez bien cette glace et cette sauce, et versez ce mélange sur vos côtelettes (2). Riq.

(1) Avec un peu de bonne huile, ail, laurier, sel et poivre. Viard. = (2) Égouttez-en l'huile, retirez le laurier et l'ail; mettez dans le fond de cuisson, un peu de glace de gibier; sautez-y vos côtelettes; dressez-les ensuite autour du plat. Sab. — Viard. — Saucez vos côtelettes avec un peu d'huile d'olive, avant d'y verser la sauce. Id.

(Nota.) Le daim, quand il est jeune, n'est pas inférieur au chevreuil, en qualité, et l'on fait à la cuisine, le même emploi de sa chair que de celle de ce dernier.

LIÈVRE.

Civet de lièvre.

Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, vous le coupez en morceaux, et s'il se trouve du sang dans la poitrine, vous le mettez à part (1). Vous mettez vos morceaux dans une casserole avec du beurre, un bouquet bien garni, et vous les passez sur le feu (2): ajoutez une poignée de farine, deux bouteilles de vin rouge (3), sel, poivre, petits morceaux de lard fin; ensuite petits oignons passés au beurre; faites bien bouillir, écumez et dégraissez; la cuisson achevée, ôtez le bouquet, et liez la sauce avec le sang, comme pour une liaison; servez à courte sauce (4).

(1) Vous ôtez le foie et le mettez à part, avec tout le sang que vous pouvez retirer. Card. — Otez le foie et la fressure, pour mettre avec le sang. Arch. = (2) Ne mettez votre lièvre dans le beurre et le bouquet, qu'après qu'ils ont passé sur le feu. Id. — Alb. — Du petit lard avec le beurre. Viard. — Arch. = (3) On mouille avec trois quarts d'une bouteille de vin rouge et du bouillon ou de l'eau. Arch. — Bouteille de vin blanc ou rouge, ou un verre de vinaigre; finissez de mouiller avec du bouillon ou avec de l'eau. Viard. = (4) Avant de retirer le civet du feu, versez-y le sang que vous avez mis à part, et tournez pour faire lier la sauce. Alb. — Il faut passer au tamis ou à la passoire le sang qu'on a réservé, et le mettre dans le civet bien chaud, au moment de servir, on ajoute quelques croûtons de pain, frits. Arch. — Les oignons, passés au beurre, ne doivent être mis dans le civet, que lorsqu'il sera presque cuit. Viard.

Lièvre et levraut à la broche.

Le levraut se distingue du lièvre par un petit tendon saillant, au-dessus de la première jointure des pattes de devant. Il est plus délicat, et, par conséquent, plus recherché par les chasseurs. L'un et l'autre s'apprêtent de même.

Dépouillez et videz votre lièvre ou levraut ; mettez à part le foie et le sang (1); rompez l'os du milieu de chaque cuisse, afin de pouvoir y passer une brochette qui tienne ces parties étendues et écartées; aplatissez votre pièce avec le plat du couperet, depuis le cou jusqu'aux cuisses; faites-le revenir ensuite sur les charbons, pour lui donner de la fermeté (2); cela fait, piquez-le de menu lard depuis le cou jusqu'à l'extrêmité des cuisses; faites-le rôtir pendant une heure (3), et servez-le avec une sauce piquante dans laquelle vous aurez mis le foie écrasé (4), après l'avoir fait revenir dans le beurre. Souv.

(1) Retirez les poumons avec le foie. Beauv. = (2) Passez ensuite la main que vous aurez trempée dans le sang, sur la partie des cuisses et du râble, que vous devez piquer. Arch. —Sab. = (3) Une demi-heure, ou trois quarts-d'heure. Beauv. = (4) Une sauce poivrade, liée avec le sang. Id. — Une sauce faite du foie pilé et passé au beurre, d'échalotes, persil en branches, thym, laurier, peu de farine, vin blanc, bouillon, sel, poivre, réduite à plus de moitié, passée à l'étamine, et servie dans une saucière. Viard. — Au moment de servir, faites bouillir la sauce passée à l'étamine; versez-y ensuite le sang, et le remuez sans qu'il bouille. Si la sauce n'est pas assez relevée, ajoutez filet de vinaigre. Arch.

Lièvre en daube.

Après avoir entièrement désossé votre lièvre ou levraut (1), vous foncez une casserole de ses os brisés, de jarrets de veau, de tranches de jambon, le tout assaisonné d'épices, sel et poivre. Vous placez votre lièvre sur ce fond, le couvrez des mêmes bardes et tranches (2), mouillez le tout de bouillon et d'autant de vin blanc (3); faites cuire à un feu doux, dessus et dessous; la cuisson faite, passez et faites-en réduire le fond, et servez chaud. Riq.

(1) Piquez-le de gros lard, assaisonné d'épices concassées,

roulez-le et le ficelez. Arch. = (2) Ajoutez bouquet de persil, et ciboules, feuilles de laurier, thym, carottes, oignons, clous de girofle. Viard. = (3) Mouillez avec du bouillon. Id.

(Nota.) On peut servir froid avec le fond de cuisson, réduit en gelée, autour du lièvre.

Gâteau ou pain de lièvre.

Désossez un lièvre, après l'avoir fait rôtir; débarrassez la chair des nerfs et des membranes; hachez cette chair, et pilez-la dans un mortier, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte, hachez, et broyez de même une tetine de veau cuite, ainsi qu'un morceau de jambon cuit et le foie du lièvre. Mêlez le tout, en le remuant bien; ajoutez-y de la mie de pain bouillie avec de bon bouillon, et continuez à bien remuer, de manière que l'amalgame soit complet. Mettez un assaisonnement de sel, gros poivre, persil, échalotes, thym, basilic, le tout haché très menu; liez cette farce avec trois jaunes d'œufs et un œuf entier; prenez un moule de fer blanc; arrangez dans le fond et autour des bardes de lard bien minces, mettez-y votre farce et couvrez-la de bardes de lard. Après avoir fermé le moule, faites cuire votre gâteau au four, ou au bain-marie. Au bout de trois heures, temps à peu près nécessaire pour la cuisson, vous retirez votre moule, vous le laissez refroidir, et le renversez; vous dégagez votre gâteau des bardes de lard, le parez proprement, et le servez entouré de chapelure de pain. Lefèvre.

(Nota.) Le procédé des autres cuisiniers est à peu de choses près le même. Voici les seules différences: Archambauld veut du lard râpé avec le jambon cuit, et point de tetine de veau; il mouille la farce avec le sang du lièvre, et un petit verre de bonne eau-de-vie; il met dans l'intervalle des bardes de lard dont la casserole ou le moule est garni, des morceaux de truffes et de petits cornichons.

Beauvilliers demande du foie de veau pour piler avec la chair du lièvre, son foie et de la noix de jambon cuit;

il mouille avec un demi-verre de bonne eau-de-vie, le sang du lièvre et du jus d'ail; point de moule, mais une casserole, où il place successivement des bardes de lard, deux doigts de farce, ensuite les lardons, dans les intervalles desquels il met une rangée de pistaches ou de truffes coupées en lardons. Il sert les lardons sur une assiette comme pièce d'entremets.

Viard met le moule dans l'eau bouillante d'une casserole, avec du feu sur le couvercle. Il l'ôte au bout d'une heure, si la cuisson est faite; après avoir retiré le gâteau du moule, il le glace et le sert sur un fumé de gibier pour sauce.

Albert ne parle pas de mouillement.

Levraut à la minute ou sauté.

Dépouillez et videz un levraut, et coupez-le par morceaux; passez ces morceaux dans une sauteuse avec beurre, sel, poivre et épices; quand ils sont raffermis, ajoutez champignons, échalotes et persil, hachés menu, une petite poignée de farine; après avoir bien mêlé le tout, mouillez avec vin blanc et bouillon; faites peu bouillir, et servez. Ch.

Filets de levrauts au sang.

Levez les filets de deux levrauts (1), escalopez-les en morceaux, gros comme une pièce de cinq francs, mais plus épais, aplatissez-les; mettez-les dans une sauteuse avec peu de beurre, et saupoudrez-les d'un peu de sel; couvrez-les d'un rond de papier beurré. Lorsqu'ils sont sautés, mettez-les dans une casserole, sur un feu vif (2); mouillez-les avec deux ou trois cuillerées d'espagnole bien réduite (3); versez-y le sang de vos levrauts, peu à peu, et le liez avec la sauce. Ne faites pas bouillir; ajoutez environ un quarteron de beurre frais et un jus de citron; servez chaudement sur des croûtons passés au beurre, et de la mesure de vos morceaux. Rob.

(1) Ainsi que les mignons et les noix des cuisses; ôtez

les nerfs des filets, les nerfs et les peaux des noix. Beauv. = (2) Avec une quinzaine de champignons tournés et cuits, les os de la tête cassés et tous les débris de vos levrauts, que vous aurez passés dans un petit roux; ajoutez lames de jambon, parures de veau, oignons piqués de clous de girofle, carottes, bouquet assaisonné. Id. — Viard. = (3) Une bouteille de vin rouge et bouillon. La cuisson de vos débris faite, passez la sauce, mettez-la dans une casserole avec blond de veau ou jus; dégraissez, réduisez-la, liez-la avec le sang des levrauts et un pain de beurre; passez-la sur vos morceaux; tenez-les chauds au bain-marie; servez-les avec des croûtons farcis de foie et coupés en losanges. Viard.

(Nota.) Ce procédé de Viard est le même que celui de Beauv.; avec cette différence, que celui-ci ajoute du jus de citron au pain de beurre; en général, les recettes de ces deux cuisiniers diffèrent peu, les unes des autres. Suivant Arch. et Card., les escalopes peuvent se servir avec une sauce italienne, ou une sauce aux truffes.

Boudin de lièvre.

Levez les filets d'un lièvre, et ôtez-en les nerfs. Pilez ces filets dans un mortier (1); passez cette pâte au tamis à quenelles, et faites en une boule; hachez une tetine de veau cuite, pilez-la et passez-la de même; faites-en autant d'une mie de pain bien tendre, trempée dans du bouillon et bien pressée dans un linge blanc; de ces trois choses la même quantité (2); à défaut de tetine, servez-vous de beurre deux fois plus que de chair; pilez le tout ensemble, pour en faire une farce; ajoutez aromates en poudre, quatre épices, sel, gros poivre, échalote et persil, hachés bien fin; pilez tout cela avec la farce, où vous mettrez ensuite des jaunes d'œufs et un blanc, suivant sa quantité; mettez de la farine sur une planche ou sur la table, roulez-y votre farce, comme un boudin; pochez-la dans l'eau bouillante; saucez votre boudin de beurre fondu, et le roulez dans la mie de pain; faites-le griller ensuite, à un feu doux, sous un four de campagne pour lui donner une belle couleur; servez-le à sec sur le plat (3). Lag.

(1) Avec le foie dont vous aurez ôté l'amer. Beauv.

= (2) Deux fois plus de tetine que de chair de lièvre. Viard. = (3) Avec un bon fumet comme la sauce des filets ou escalopes de levraut au sang.

LAPEREAU (*).

Sauté de lapereau.

Dépouillez et videz votre lapereau, et le coupez en morceaux, en ayant soin d'ôter le mou; essuyez-les de manière qu'il n'y reste point de sang; faites fondre et tiédir du beurre dans une sauteuse; mettez-y vos morceaux avec des épices concassées, sel, gros poivre; faites-les partir à feu ardent; quand ils seront bien fermes, vous ajouterez persil et échalotes hachés bien menu; laissez encore un peu de temps votre lapereau sur le feu; servez-le, aussitôt après l'avoir retiré de la sauteuse. Bal.

Beauvilliers lève la chair des cuisses du lapereau en filets; il ôte les filets mignons et les rognons, et supprime les nerfs et les peaux; il coupe les chairs en morceaux égaux, et les aplatit avec le manche d'un couteau mouillé. Quand ces morceaux ont été mis dans le beurre, il coupe la carcasse du lapereau, en fait bouillir les morceaux dans une petite marmite avec consommé, jambon et débris de veau, et achève une sauce à consistance de demi-glace, avec de l'espagnole réduite. Ce n'est qu'au moment de servir qu'il saute dans cette sauce les morceaux ou escalopes qu'il a fait revenir dans le beurre fondu.

Viard mouille les morceaux sautés et saupoudrés de farine, avec du vin de champagne, et fait bouillir.

Archambault mouille les morceaux sautés, saupoudrés de farine avec du bouillon et un verre de vin blanc.

(*) Tout ce que nous dirons sur le lapereau convient aussi au lapin.

Filets de lapereau, piqués et glacés.

Levez les filets d'un lapereau ou de plusieurs; piquez-les de lard fin; foncez une sauteuse de bardes du même lard (1), placez-y vos filets un peu courbés; mouillez-les avec une demi-glace, et les faites cuire au four, afin qu'ils se glacent d'une belle couleur. Vous les servez avec une purée de champignons ou de la chicorée. HÉLIOT.

(1) Dans une casserole beurrée avec un morceau de glace réduite et un peu de bouillon, ou à défaut de glace, du bouillon, un oignon, une carotte coupée, un bouquet garni et du sel, et un rond de papier beurré par-dessus. On glace les filets avant de les mettre sur le plat. ARCH. — Piquez de menu lard six filets des plus gros; faites des incisions aux six autres de distance en distance; donnez à plusieurs truffes la forme d'une petite crête, et arrangez-les dans les incisions; sautez les filets dans du beurre fondu; saupoudrez-les d'un peu de sel, arrosez-les de beurre; faites-les cuire avec feu dessus et dessous; retirez-les; saucez-les avec un fumet de gibier, et servez. BAL.

(NOTA.) On peut aussi servir ces filets sur des concombres, des petits pois, etc.

Gibelotte de lapereau.

Dépouillez et videz un lapereau; coupez-le par morceaux; mettez ces morceaux avec le foie dans un roux fait avec une cuillerée de farine et un morceau de beurre; après les avoir passés sur le feu, mouillez-les avec un verre de vin rouge (1) et un verre d'eau; assaisonnez de persil, ciboules, ail, thym, laurier, muscade râpée, sel, poivre, girofle; faites cuire à petit feu; la cuisson presque faite, ajoutez une douzaine de petits oignons roussis, et champignons (2). Avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce, qui ne doit pas être très liée, et servez chaud. ROB.

(1) Vin blanc. BAL. — Moitié vin blanc, moitié bouillon. CARD. — Deux verres de vin blanc et du bouillon. ARCH. — Un tiers de vin blanc et deux tiers de bouillon. ALB. =

(2) Du petit lard que vous aurez fait revenir à part dans du beurre. VIARD. — ALB. — RAIMB.

(NOTA.) Vous pouvez, si vous voulez, ajouter à votre gibelotte un degré de bonté, y mettre des tronçons d'anguille, en même temps que les petits oignons; et servir avec des croûtons frits, ou des culs d'artichauts, si c'est la saison.

Lapereau à la poulette.

Après avoir dépouillé et vidé votre lapereau, vous le coupez par morceaux (1); et le faites blanchir à l'eau bouillante; vous le retirez et l'égouttez; vous le faites revenir ensuite un instant dans le beurre en le saupoudrant d'un peu de farine; après quoi vous le mouillez de vin blanc et d'autant de bouillon, et l'assaisonnez avec bouquet, champignons, sel et poivre (2), A la moitié de la cuisson, vous ajoutez de petits oignons; la cuisson faite, vous dégraissez la sauce, et y mettez une liaison de jaunes d'œufs (3), un jus de citron, ou du verjus, ou un filet de vinaigre. HÉLIOT.

(1) Lavez ces morceaux pour en ôter le sang, ôtez le foie et les poumons. ALB. — (2) Mouillez les morceaux avec l'eau dans laquelle ils ont blanchi; mettez, avec les champignons, des mousserons ou morilles. BEAUV. — Quand vos morceaux sont bien fermes, vous mêlez avec le beurre deux cuillerées à bouche de farine, quatre cuillères à pot de bouillon; vous remuez bien ce ragoût jusqu'à ce qu'il bouille; vous mettez des champignons sautés dans de l'eau et du citron, un bon morceau de lard, coupé en dés et blanchi; etc. VIARD. — Un morceau de lard, à moitié cuit. ARCH. — (3) Délayés avec un peu de lait, ou de la crême, ou de la sauce refroidie. BEAUV.

Hachis de lapereaux.

Faites rôtir et refroidir deux lapereaux; levez-en les chairs, et ôtez-en les nerfs et les membranes; hachez les chairs, très menu; au moment de servir, liez-les avec une espagnole réduite, à laquelle vous mêlerez un

morceau de beurre; ne faites pas bouillir; servez chaud, avec des œufs mollets autour du plat. RAIMB.

Suivant Cardelli, il faut faire revenir dans du beurre la carcasse du lapin, après l'avoir brisée, avec des parures de veau, du lard maigre, du sel et du poivre; on saupoudre ces débris d'une cuillerée de farine, et après les avoir bien retournés, on les mouille avec du lait. On fait bouillir pendant une heure, en ne cessant point de remuer; on passe ensuite cette sauce au tamis, et on la fait réduire jusqu'à consistance de bouillie; on y met alors le hachis, qui chauffe sans bouillir.

Viard dit qu'il faut hacher les chairs, ni trop fines, ni trop épaisses. Il met ce hachis dans deux ou trois cuillerées à dégraisser de béchamel chaude; il veut qu'on le tienne chaud au bain-marie, qu'on colle des croûtons autour du plat, ou des œufs pochés, avec des filets piqués et glacés, dans leurs intervalles.

Suivant Archambault, on verse le hachis sur un plat garni de croûtons, et en place des œufs pochés, on l'arrose avec un peu de béchamel claire.

Beauvilliers appelle pompeusement son hachis, *hachis à la portugaise*; il mouille les carcasses avec de l'espagnole, du consommé, et du vin de champagne, ajoute un peu de gros poivre et un pain de beurre, et met le hachis dans cette farce. Il fait une bordure sur le plat avec des croûtons, et met les œufs pochés sur le hachis.

La recette d'Albert est à peu de chose près celle de CARD.

Lapereaux aux fines herbes.

Videz, coupez en morceaux, parez deux lapereaux; mettez-les dans une casserole avec beurre, persil, échalotes, champignons, laurier, thym, basilic, hachez finement; faites revenir; mouillez ensuite avec du vin blanc et autant de bouillon; délayez le tout avec une cuillerée de farine; mettez sel et poivre. La cuisson faite, passez la sauce; et servez avec le jus d'un citron (1). RICH.

(1) Au moment de servir, écrasez le foie qui a cuit dans le ragoût, et le mêlez avec la sauce. Card. — Alb.

Lapereau en papillottes.

Démembrez un lapereau; supprimez les plus gros os; mettez ses membres dans une marinade composée de persil, échalotes, champignons, pointe d'ail, hachés menu, sel, gros poivre et beurre. Couvrez chaque morceau de cet assaisonnement d'une petite barde de lard, enveloppez-les d'un papier huilé; faites-les cuire sur le gril à un feu doux, avec une autre feuille de papier beurré dessous. Servez-les avec le papier. Bal.

Robert, au lieu d'une marinade, prescrit une farce avec le foie, lard râpé, persil, ciboules, ail, champignons, et il couvre les morceaux de cette farce de bardes de lard, et enveloppe le tout de papier huilé, de la forme d'une papillote.

L'ancienne cuisinière bourgeoise veut une marinade avec de l'huile fine, mais point de beurre.

Beauvilliers propose la manière des côtelettes de veau en papillottes.

Cardelli fait revenir les cuisses au beurre, et les retire quand elles sont presque cuites; il fait ensuite revenir dans le beurre champignons, persil et échalotes, hachés menu; il mêle et délaye de la farine avec du bouillon; il fait réduire cette sauce, et la sert sur les cuisses qu'il a fait griller dans leurs papillotes.

Viard pique ses cuisses de moyens lardons, assaisonnés d'aromates pilés, sel et poivre; il les met dans une casserole avec beurre; après une demi-heure de cuisson, il y jette gros poivre, sel, et fines herbes hachées; le tout mijoté et pendant dix minutes. Après avoir fait griller ses cuisses en papillotes, avec leur assaisonnement, il les dresse en couronnes sur un plat, à sec, ou avec un jus clair dessous.

Cuisses de lapereaux à la Chingara ou Saint-Gara.

Désossez huit cuisses de lapereaux, piquez-les de moyens lardons de lard et de jambon (1), à distances égales, de manière qu'ils les traversent, de part en part; faites-les revenir dans un peu de beurre; coupez les lardons au niveau de la chair des cuisses, auxquelles vous donnez une forme agréable, et que vous faites cuire ensuite avec un peu de glace, ou avec du consommé. La cuisson faite, dressez-les autour du plat, le petit os en haut, avec un croûton frit entre chacune. Versez au milieu du plat telle sauce, ragoût, ou purée que vous jugerez à propos. Sab.

(1) Ou de langue à l'écarlate. Arch.

Cuisses de lapereaux panées et frites.

Prenez huit ou douze cuisses de lapereaux; ôtez-en l'os jusqu'à l'avant-cuisse (1); faites-les cuire dans un blanc avec un bouquet garni; quand la sauce est réduite à son point, liez-la avec des jaunes d'œufs; trempez bien vos cuisses dans cette sauce d'où vous les avez retirées; passez-les sur de la mie de pain; laissez-les refroidir; retrempez-les dans cinq ou six œufs bien battus, et où vous avez mis un peu de sel; panez-les de nouveau, et les faites frire, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur; servez avec du persil frit autour du plat. Lag.-Arch. Card.

(Nota.) Quant aux cuisses panées et grillées, après les avoir désossées, on les bat bien, et on les passe au beurre fondu ou à l'huile; on les assaisonne de sel et gros poivre; on les met dans la mie de pain; on les fait griller pendant une demi-heure, et on les sert en couronne sur le plat.

Lapereau en galantine.

Désossez votre lapereau, sans toucher à la tête; ôtez le gros de la chair; hachez cette chair avec autant de lard, et faites en une farce, à laquelle vous ajoutez sel, gros

poivre, un peu d'aromates concassés, truffes hachées menu; étendez votre lapereau sur un linge blanc et l'assaisonnez; mettez au-dessus un lit de farce, entremêlé de filets de jambon, de lard, de truffes; quand votre lapereau est plein de cette farce, vous lui donnez sa première forme, en rapprochant les chairs que vous lui avez laissées, vous le ficelez bien, et l'enveloppez d'un linge blanc. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard (1), placez-y votre lapin; entourez-le de carottes, oignons, bouquet de persil, laurier, thym, sel, gros poivre; mouillez-le avec du vin blanc et autant de bouillon; couvrez-le de bardes de lard, et d'un rond de papier. Faites cuire à petit feu (2). La cuisson faite, retirez votre braisière, et laissez refroidir votre lapereau pendant une demi-heure; vous le déballez; vous passez le fond de cuisson, le dégraissez, le clarifiez avec un blanc d'œuf battu, le faites réduire, et le versez sur des assiettes, pour le faire glacer, et en couvrir votre lapereau (3). Chaud.

(1) Avec un jarret de veau coupé en morceaux, et les os brisés du lapin. Viard. = (2) Pendant deux heures. Id. — Servez votre galantine glacée ou à la chapelure. Id. — Si vous voulez servir votre lapin tout chaud, vous l'essuyez bien, et le servez avec une espagnole. Méz.

Croquettes de lapin.

Vous faites un hachis, comme il a été dit plus haut; faites-en des tas, de la grosseur d'un œuf. Lorsquils sont refroidis, arrondissez-les, et les roulez dans la mie de pain; trempez-les dans l'œuf battu, assaisonné de sel et poivre; panez les encore; jetez-les dans une friture un peu chaude, et retirez ces croquettes, lorsqu'elles ont pris une belle couleur. Servez avec persil frit. Lachap.

Viard coupe les chairs en dés, et après les avoir fait cuire dans une béchamel que l'on fait réduire, et du beurre, il en fait de petits tas, qu'il pane deux fois, et fait ensuite griller.

Suivant Raimbaud, il faut disposer les chairs du lapin

comme les croquettes de volaille, et au lieu de les lier avec de la béchamel, on se sert d'une espagnole réduite, dans laquelle on incorpore un fumet des carcasses du lapin.

Archambault mêle au hachis de la sauce tournée que l'on fait réduire, et à laquelle il ajoute deux ou trois jaunes d'œufs.

Salade de lapereau.

Après avoir fait rôtir à la broche votre lapereau, vous le coupez par membres (1); vous parez les membres et les dressez sur un plat (2), avec filets d'anchois, œufs durs coupés menu, petits oignons blancs cuits dans le pot, câpres, betteraves, cerfeuil, pimprenelle, cornichons, estragon, hachés (3), et servez avec un huilier.

(1) Vous coupez la chair en filets, vous faites mariner ces filets dans de l'huile avec peu de vinaigre, sel, poivre, estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette hachée. Alb. = (2) Où vous faites un cordon de cœurs de laitues, et d'œufs durs. Viard. — Vous arrangez vos filets sur des cœurs de laitues, coupés par quartiers. Alb. = (3) Une ravigote hachée. Viard.

Marinade de lapereau.

Coupez par membres un ou deux lapereaux rôtis; mettez-les dans une marinade de vin blanc, jus de citron, persil, ciboule, thym, laurier, gousse d'ail, trempez-les une heure après, dans une pâte à frire; mettez-les ensuite dans une friture qui ne soit pas trop chaude; faites-les frire d'une belle couleur et servez-les à sec avec du persil frit.

Terrine de lapereaux.

Après avoir ôté les têtes de deux lapereaux ou plus, coupez-les en quatre, et les bardez de lardons. Foncez une casserole de veau et de tranches de jambon; passez vos quartiers au lard fondu, et arrangez-les dans la casserole,

avec sel, poivre, bouquet garni, racines, oignons, girofle, gousse d'ail; couvrez-les de bardes de lard, faites-les cuire à petit feu; la cuisson faite, dressez-les dans une terrine; versez du consommé dans le fond de cuisson; faites un peu bouillir; passez cette sauce au tamis, dégraissez-la; ajoutez-y deux jus d'orange; et la servez sur vos lapereaux. LACHAP.

Suivant Beauvilliers, il n'est pas nécessaire de passer les lapereaux au lard fondu, ni de foncer une casserole. Il les fait cuire simplement avec un assaisonnement et du lard coupé en gros dés, sans être détaché de la couenne. Il les sert masqués d'une purée de lentilles ou de pois.

Quenelles de lapereau.

Levez les filets de votre lapereau; ôtez les nerfs des épaules et des cuisses; pilez les chairs et les passez au tamis à quenelles; faites-en un tas; trempez de la mie de pain dans du lait, ou du bouillon ou de l'eau, pressez-la ensuite dans un linge blanc, afin qu'il n'y reste que le moins de liquide possible; prenez ensuite un morceau de beurre, et pilez-le bien avec les chairs et la mie de pain. Il faut que la quantité de ces trois choses soit égale. Après avoir pilé le tout, vous l'assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, et d'une cuillerée de velouté; vous pilez encore votre farce, en y jetant successivement deux ou trois jaunes d'œufs. Lorsque votre farce sera à son point, vous ferez une boulette que vous mettrez dans la marmite, pour voir si elle est d'un bon goût. Si votre farce est trop ferme, vous y mettez un petit morceau de beurre; et si elle ne l'est pas assez, un jaune d'œuf (1). MÉZ.

(1) De la mie de pain trempée. Quand on s'est assuré que les quenelles sont d'un bon sel, on y met deux ou trois blancs d'œufs fouettés. ARCH.

(OBSERVATION.) Ces quenelles étant ainsi préparées, on les roule sur la table; ensuite on les poche, pour les faire cuire dans du bouillon ou de l'eau, avec du sel et un peu de

beurre. La cuisson faite, on les dépose dans une terrine, pour s'en servir au besoin.

Lapereau en caisse.

Coupez un lapereau par morceaux, comme pour une gibelotte; faites revenir ces morceaux dans un peu de beurre; quand ils sont roidis, retirez-les. Hachez de fines herbes avec le foie de l'animal, liez avec un jaune d'œuf ou deux, cette farce à la farce à quenelles. Mettez de cette farce dans une caisse de papier huilé, et placez vos morceaux dessus; remplissez de la même farce les intervalles qui peuvent se trouver entre eux; couvrez le tout de bardes de lard et d'un papier huilé ou beurré; mettez cette caisse sous le four de campagne ou au four. Au moment de servir, égouttez la graisse, et servez avec une petite sauce italienne. Arch. — Card. — Sab.

Beauvilliers ne veut point de farce. Il passe simplement les morceaux au beurre avec fines herbes hachées; il exprime ensuite le jus de ces herbes, les assaisonne de sel, gros poivre, fines épices et les verse dans la caisse qu'il met sur un feu doux.

FAISAN.

Le faisan est un oiseau de la grosseur d'un coq. Sa chair est délicate et saine. Il est originaire de la Colchide, nom ancien de la Mingrelie, pays d'Asie, et tire son nom du Phase, fleuve dont il habitait les bords. L'usage le plus ordinaire qu'on en fait, consiste à le piquer et à le faire cuire à la broche, il faut avoir soin de le faire mortifier pendant quelques jours, pour lui donner un bon fumet.

Faisan à la broche.

Après avoir plumé (1), vidé et flambé votre faisan, piquez-le de petit lard et le mettez à la broche, couvert

d'une feuille de papier; faites cuir à un eu doux. La cuisson presque faite, ôtez le papier (2), faites lui prendre une belle couleur, et le servez avec une sauce au verjus, sel et poivre, ou avec le jus d'orange, ou avec un ragoût d'olives, ou avec une sauce aux truffes. Sab.

(1) Excepté à la queue et à la tête. Beauv. = (2) Ne le déballez que pour le servir. Id.

(Nota.) On laisse au faisan, avant de le mettre à la broche, les plumes de la tête et de la queue, pour le servir avec le plumage qui plaît à l'œil. Il faut avoir soin, en le bridant, de retrousser la queue le long des reins.

Faisan à l'étouffade.

Plumez, videz et flambez votre faisan; faites rentrer ses cuisses en dedans, et le bridez. Cela fait, piquez-le de moyens lardons assaisonnés de sel, gros poivre et quatre épices. Lardez l'estomac et les cuisses, couvrez-le d'une barde de lard, et le ficelez. Foncez une casserole de quelques tranches de veau, de toutes sortes de légumes et d'un bon bouquet garni, placez-y votre faisan, et le couvrez de quelques tranches de veau. Mouillez-le avec une demi-bouteille de vin de madère sec (1); la cuisson faite (2), vous retirez votre faisan, vous l'appropriez et le mettez sur le plat. Faites réduire, clarifiez le fond de cuisson, et le versez dessus (3). Borel.

(1) Avec moitié vin blanc et moitié bouillon. Card. — Viard. — Arch. = (2) Faites mijoter pendant deux heures. Viard. = (3) Après l'avoir débridé, dressez-le sur le plat où vous avez mis une essence de gibier. Viard. — On a une espagnole dans laquelle on a mis du fond de la cuisson, pour lui donner le goût de gibier. Arch. — On peut le servir avec un ragoût de foies gras, ou d'huîtres, ou d'écrevisses au gras. Sab.

Faisan aux truffes, ou à l'Angoumoise ou à la Périgueux. (Recette de Balaine).

Videz (1) et flambez votre faisan; brisez les deux os de

l'estomac; en lui retirant les intestins, prenez garde de lui crever l'amer. Nettoyez ensuite une livre et demie de truffes, ôtez-en le dessus, et hachez-le bien menu; faites chauffer dans une casserole une demi-livre de lard râpé, un quarteron de beurre, autant d'huile fine; faites-y revenir vos truffes, coupées en morceaux de la grosseur d'une noix; assaisonnez de sel, gros poivre, quatre épices. Vos morceaux de truffes ayant bouilli quelques minutes avec le lard, jetez-y vos parures hachées; laissez refroidir le tout, et mettez-le ensuite, par la poche, dans le corps du faisan (2); enveloppez-le d'émincés de veau et de mouton, et de bardes de lard, et le ficelez. Foncez une terrine juste à sa grandeur de quelques bardes de lard; placez-le sur ce fond; mouillez-le avec un verre de vin de Malaga; couvrez-le d'un papier beurré, et faites-le cuire à petit feu pendant une heure. La cuisson faite, vous le déficelez; vous dégraissez le fond; vous y incorporez quelques truffes hachées (3), vous faites prendre quelques bouillons à cette sauce, la liez avec deux ou trois marrons pilés, et la servez sous votre faisan.

(1) Par la poche. Beauv. = (2) Ajoutez à ce mélange une trentaine de marrons grillés. Card. — Alb. = (3) Passées dans le beurre. Viard.

Beauvilliers ne met point son faisan dans une terrine; après en avoir cousu la poche, et l'avoir bardé, il le laisse se parfumer ainsi deux ou trois jours ou plus; il l'embroche ensuite, l'enveloppe de papier, et le fait cuire environ une heure.

Salmis de faisan.

Prenez un faisan cuit à la broche et refroidi; coupez-le par membres (1); parez-les; mettez les parures et le foie bien écrasé dans une casserole, avec bouillon, verre de vin blanc, quelques échalotes (2), sel, et poivre, muscade râpée et blond de veau (3); faites bouillir cette sauce environ un quart-d'heure; passez-la au tamis; faites-y chauffer vos morceaux de faisan, et servez-les garnis de croûtons frits (4).

(1) Les ailes et les cuisses en deux, et en filets les blancs et toutes les chairs qui tiennent à la carcasse. Alb. = (2) Un zeste de bigarade râpée. Beauv. = (3) Trois cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite, gros comme une muscade de glace ou de réduction de veau. Id. = (4) Avant de servir, ajoutez deux cuillerées d'huile fine. Alb. — Exprimez dans votre sauce un jus de bigarade. Viard. — De croûtons passés au beurre. Card. — Alb. — De croûtons en cœur, passés au beurre. Viard.

(Nota.) Il faut dresser les membres autour du plat, et les filets au milieu. Pour ce qui est de la carcasse, après l'avoir pilée, et passée au beurre, avec assaisonnement, vous la mouillez avec du vin blanc; vous faites réduire cette sauce, la passez au tamis, et en mouillez votre salmi.

Pour les filets de faisan, ils s'accommodent comme ceux de perdrix.

PERDRIX.

On distingue deux sortes de perdrix, la rouge et la grise. La première est la plus estimée; on la trouve plus fréquemment dans les montagnes que dans les plaines, où l'autre se plaît davantage.

Le perdreau qui est une jeune perdrix est différent de la perdrix, en ce que la dernière grande plume de son aile est pointue, et que celle de la perdrix est ronde.

Perdrix aux choux.

Plumez, videz et flambez légèrement deux perdrix; piquez-les de petit lard, assaisonné de sel et gros poivre; troussez les pattes et les bridez. Foncez une casserole de bardes de lard, de trois quarterons de petit lard, blanchi et nettoyé; d'un cervelas et de quelques tranches de veau (1); mettez-y vos perdrix (2); ajoutez quelques carottes et oignons, clous de girofle, feuilles de laurier, muscade râpée, peu ou point de sel. Faites blanchir et égoutter vos choux, ficelez-les, mettez-les autour de vos perdrix, couvrez le tout de bardes de lard (3); et d'un

rond de papier beurré; mouillez le tout avec deux cuillères à pot de bouillon; faites bouillir à un feu doux, pendant deux heures. La cuisson achevée, égouttez, débridez vos perdrix et les dressez sur le plat; égouttez les choux, pressez-les et mettez-les autour du plat; coupez votre lard en tranches, et le placez de distance en distance sur vos choux, avec le cervelas, aussi coupé en ronds; servez avec une espagnole sous vos perdrix. RAIMB.

La recette de Viard est la même mot pour mot.

(1) Un gros cervelas, quelques parures de viande ou de gibier. ALB = (2) Et de saucisses. ARCH. — Oignons et carottes dans les intervalles des choux. ID. = (3) On coupe en rouelles les carottes et on les arrange de même. CARD.

Perdrix braisées.

Plumez, videz, flambez vos perdrix; retroussez les pattes dans le corps, piquez-les de gros lard (1); et enveloppez-les de bardes de lard et d'émincés de veau. Foncez une braisière de bardes de lard, et de parures de viande et de gibier, avec carottes, oignons, bouquet de persil et ciboules; mettez-y vos perdrix; assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, muscade rapée, mouillés avec vin blanc et bouillon; faites mijoter pendant une heure; la cuisson faite, dressez vos perdrix sur le plat. Passez le fond de cuisson, dégraissez-le; exprimez-y le jus d'une bigarade (2), et servez cette sauce sous les perdrix. HÉLIOT.

(NOTA.) On ne met ordinairement à la braise que de vieilles perdrix.

(1) De moyen lard. ALB. = (2) Ajoutez-y un peu de caramel. ID.

Salmis de perdreaux.

Faites un peu cuire deux ou trois perdreaux à la broche; laissez-les refroidir; levez-en les cuisses, les ailes,

l'estomac et le croupion. Levez la peau; parez les extrémités de chaque membre; déposez-les ensuite dans une terrine que vous couvrez de papier. Jetez dans une casserole les débris et parures (1), avec deux échalotes, demi-feuille de laurier, gousse d'ail, persil en branches; mouillez avec un bon verre de vin blanc et de l'espagnole; faites cuire, pendant trois quarts d'heure ou une heure; dégraissez cette sauce; faites-la réduire, passez-la à l'étamine dans une autre casserole, et mettez-y les membres de vos perdreaux. Avant de servir, faites-les chauffer au bain-marie; dressez-les sur le plat, avec des croûtons glacés autour, et arrosez-les avec la sauce (2). Méz.

(1) Après les avoir fait revenir dans le beurre, jetez une cuillerée de farine. Card. = (2) Écrasez les foies pour lier la sauce. Alb.

Salmis de chasseur.

Faites cuire vos perdreaux à la broche; coupez-les par membres, sautez-les dans une casserole avec trois cuillerées à bouche d'huile fine, un peu de bon vin rouge, peu de sel fin, gros poivre et jus de citron. Au bout de quelques minutes, dressez-les sur le plat, arrosez-les de cette sauce, et servez. Bal. — Viard. — Beauv.

Perdreaux rôtis.

Préparez vos perdreaux, flambez-les légèrement; troussez les pattes sur les cuisses; couvrez-les sur le devant d'une barde de lard (1) et d'une feuille de vigne; mettez-les à la broche devant un feu doux (2); servez-les à sec avec un citron, coupé en deux, ou avec une bigarade. Souv.

(1) Si vous ne les avez pas piqués de petit lard. Card. = (2) On peut les envelopper avec du papier lorsqu'ils sont sur la broche. Alb.

Perdreaux aux truffes.

Coupez des truffes en petits morceaux, faites-les revenir au beurre avec sel, poivre, clous de girofle, muscade râpée, pilez du lard et du blanc de volaille; mêlez le tout; videz vos perdreaux et les remplissez de ce mélange; mettez-les ensuite dans une braisière; faites-les cuire à petit feu, et les servez avec une sauce aux truffes. Souv.

Suivant Albert, après avoir rempli vos perdreaux de truffes, comme le faisan à l'angoumoise, vous les enveloppez de feuilles de vigne couvertes de bardes de lard, et les faites rôtir.

Consultez Viard; il vous dira qu'après avoir râpé ou pilé une livre de lard, si vous avez trois perdreaux, vous les mettrez dans une casserole avec de moyennes truffes, coupées en quatre, hachées ensuite, et passées au feu, avec sel, gros poivre, quatre épices; qu'au moment où vous faites mijoter ce mélange, vous y jetez des hachures de truffes. Au bout de dix minutes, retirez du feu ce lard et ces truffes que vous avez assaisonnés; mettez-les dans vos perdreaux; faites cuire dans une casserole, avec bardes de lard dessous et dessus; faites une poële sans citron, et faites-y mijoter vos perdreaux pendant une heure et demie. Après les avoir dressés sur le plat, vous passez dans du beurre deux truffes hachées; vous en faites une sauce avec trois cuillerées à dégraisser d'espagnole, de fumet de gibier. Vous la faites réduire à moitié, la dégraissez et la servez sur vos perdreaux.

Beauvilliers râpe une demi-livre de lard, épluche et coupe en deux ou en quatre une livre de truffes; fait un hachis des parures, passe le tout dans le beurre; en remplit le corps des perdreaux qu'il place dans une casserole foncée de bardes de lard, d'une ou deux lames de jambon, d'un peu de rouelle de veau, avec carotte, oignon, bouquet assaisonné, demi-verre de vin blanc, cuillerée de consommé et un peu de sel. Il place ses perdreaux sur le fond; leur met sur l'estomac quelques tranches de citron, sans peau et sans pépins; il les couvre ensuite de bardes de lard, et

les fait cuire feu dessus et dessous, environ trois quarts-d'heure. Il les sert avec une sauce aux truffes.

Archambault mouille ses perdreaux avec deux verres de bouillon, et ne parle ni de vin blanc, ni de citron.

Perdreaux à la Monglas.

Faites rôtir trois perdreaux; lorsqu'ils sont cuits, débrochez-les, enlevez les filets et les os de l'estomac, de manière à former un enfoncement ou cuvette. Faites cuire des champignons, et des truffes coupées en petits dés, dans une espagnole clarifiée au fumet de gibier. (1) Coupez aussi les filets en petits dés et mettez le tout dans le puits de vos perdreaux que vous avez tenus chaudement. Servez-les avec une sauce au fumet de gibier. (2) Ch.

(1) Avec un bon verre de vin de Champagne. Beauv. — Versez avec six cuillerées à dégraisser d'espagnole, six de fumet de gibier; faites réduire le tout à un tiers, et le passez à l'étamine au-dessus de votre ragoût de champignons, truffes et filets. Balaine. = (2) Servez-les sur une sauce espagnole travaillée. Id.

Archambault veut que si ce sont des perdrix rouges, on fasse au lieu d'espagnole, une béchamel, dans laquelle on aura fait réduire du consommé de gibier.

Hachis de perdreaux.

Enlevez les chairs de deux ou trois perdreaux cuits à la broche, supprimez-en la peau et les nerfs; hachez ces chairs bien menu (1); faites réduire une sauce italienne; mettez-y ce hachis (2), et le dressez sur un plat avec des croûtons autour, et des œufs frits par dessus. Lag.

(1) Avec de la chair de gigot de mouton; mettez aussi dans ce hachis une sauce faite avec les carcasses, du bouillon et du blond de veau. Rob. = (2) Mettez ce hachis avec les débris concassés dans une casserole avec quatre cuillerées à dégraisser d'espagnole et deux de consommé; faites cuire, passez cette sauce au tamis; faites-la réduire à demi-

glace après l'avoir dégraissée. Beauv. — Faites revenir votre hachis avec un peu de beurre, champignons, persil et échalotes hachés; délayez une cuillerée de farine; mouillez avec bouillon et vin blanc; mettez le hachis dans cette sauce. Card. — Faites un roux léger, mettez-y les foies et les poumons de vos perdreaux, avec une feuille de laurier, clou de girofle, échalotes, peu de sauge; faites revenir; ajoutez deux verres de bouillon; faites réduire à moitié; passez votre sauce, et mettez-en dans votre hachis pour l'épaissir et le lier: tenez chaud sans faire bouillir. Viard.

Perdreaux à l'espagnole.

Faites revenir trois perdreaux dans du beurre(1), et les mettez à la broche. Lorsqu'ils sont cuits, pilez-en un avec les foies des autres, et le délayez dans un jus clair de veau et de jambon; faites-le mijoter, à petit feu, et passez la sauce à l'étamine; ensuite faites réduire deux verres de vin de Champagne avec peu d'oignons; dépécez vos perdreaux et les mettez dans cette sauce à laquelle vous ajoutez deux ou trois cuillerées d'huile; faites-les chauffer sans bouillir; dressez-les sur le plat, et versez-y la sauce avec deux jus d'oranges, et servez chaudement (2). Héliot.

(1) Avec un jus de citron, peu de gros poivre, tranche de jambon. Viard. = (2) Mouillez vos perdreaux d'un verre de vin blanc, de deux cuillerées à dégraisser de consommé et de quatre d'espagnole réduite. A défaut d'espagnole, consommé et vin blanc, deux lames de jambon, une ou deux tranches de veau, persil, ciboules, oignon, clou de girofle, carotte en quatre, moitié d'une feuille de laurier; délayez ce roux dans votre sauce; faites-la cuire; dégraissez; passez-la; faites-la réduire et la tordez dans une étamine. Balaine. — Six cuillerées à dégraisser d'espagnole, demi-bouteille de vin blanc. Viard. — Au moment de servir, un pain de beurre dans la sauce, que vous passez et vannez. Beauv. — Servez la sauce dessous. Viard.

Raimbaud et Borel, après avoir vidé les perdreaux par la poche, insèrent à chacun un quarteron de beurre, les assaisonnent, les troussent, les arrondissent, les traversent dans

leur longueur avec un attelet fort mince, les assaisonnent de sel, les couvrent de tranches de citron et les mettent à la broche, enveloppés de papier beurré; quand ils sont cuits, ils les servent chaudement avec une espagnole clarifiée, dans laquelle ils ont pressé un peu de jus de citron.

Mayonnaise de perdreaux.

Faites rôtir trois perdreaux, et les laissez refroidir; coupez-les par membres, ôtez-en la peau; faites-les mariner dans une terrine, avec quatre cuillerées de bonne huile, une à dégraisser de vinaigre à l'estragon, trois à dégraisser de gelée (1), sel fin, gros poivre; remuez bien le tout, retirez vos perdreaux, dressez-les sur le plat (2), couvrez-les de cette sauce, et les servez avec un cordon de gelée (3). LEFÈVRE.

(1) Un peu de ravigote hachée. VIARD. — CARD. — Un peu d'estragon et de pimprenelle hachés. BEAUV. — Vous pouvez y ajouter un vert d'épinards. ARCH. — (2) Au fond les estomacs et les reins et les membres autour. BEAUV. — Les reins au fond et les estomacs dessus. VIARD. — (3) Décorez la sauce avec des croûtons, des cornichons, des filets d'anchois, des truffes, des œufs durs, de la gelée coupée en losange. CARD.

BÉCASSES, BÉCASSINES, BÉCASSEAUX.

La bécasse est un oiseau de passage très connu, et dont la chair est excellente, lorsqu'elle est grasse. La bécassine est moins grosse de moitié, et la même proportion est entre le bécasseau et la bécassine. Ces trois espèces s'apprêtent de même, et on ne les vide point.

Bécasses à la broche.

Plumez et flambez légèrement vos bécasses; tortillez les pattes autour des cuisses; servez-vous du bec comme d'une brochette, pour les retrousser; enveloppez-les d'une barde de lard (1) et les embrochez; beurrez des bandes de pain, faites-les griller, et les mettez dans la lèchefrite,

pour recevoir le jus de vos bécasses. Au moment de servir, vous les dressez sur le plat, les bécasses dessus (2). Rob.

(1) Et d'une feuille de vigne. Souv. = (2) Avec du jus de citron. Id.

Bécasses farcies et rôties.

Plumez et épluchez vos bécasses; fendez-les par le dos, videz les intestins; séparez le gésier; hachez le reste; mêlez-le avec du lard râpé ou un morceau de beurre fin, persil, ciboules, hachés, et un peu de sel et poivre; garnissez le corps de vos bécasses de cette farce; faites-les cuire à la broche (1), bardées de lard, et enveloppées de papier. La cuisson faite, servez-les avec une sauce espagnole, ou un ragoût de truffes, ou un salpicon (2).

(1) Environ une demi-heure. Viard. = (2) Finissez, comme ci-dessus avec des tranches de pain. Id. — Beauv.

Salmis de bécasses.

Dépécez des bécasses cuites à la broche; enlevez la peau des morceaux; parez-les proprement; pilez la carcasse (1), et la mettez dans une casserole, avec échalotes, demi-feuille de laurier, gousse d'ail, branches de persil, sauce espagnole, vin blanc; faites bouillir une demi-heure; dégraissez; passez fortement au tamis; remettez cette sauce sur le feu; jetez-y vos morceaux de bécasses; ne les faites pas bouillir. Dressez-les sur le plat, avec une garniture de croûtons, et les arrosez avec la sauce. d'Alègre.

(1) Avec les intestins. Lag.

Cardelli, Beauvilliers, veulent le même procédé que pour le salmis de perdreaux; Albert que pour celui de faisan. Viard fait revenir les débris dans du beurre avec assaisonnement, avant de verser dans la casserole vin blanc, espagnole et consommé, qu'il fait réduire à moitié avec le reste.

Une autre sauce se fait avec le hachis, un peu de beurre

et deux verres de vin blanc, et un peu de chapelure de pain. Quand elle a bouilli, on y fait réchauffer les membres des bécasses, et on les sert.

CAILLES.

Les meilleures sont celles que l'on prend au commencement de l'automne, et la moisson faite. Comme ce sont des oiseaux de passage, ils retournent, un peu plus tard, dans les pays chauds.

Cailles à la broche.

Prenez une demi-douzaine de cailles qui soient bien grasses. Après les avoir plumées, vidées, épluchées, flambées et retroussées, enveloppez-les d'une feuille de vigne, et d'une barde de lard, en ayant soin de laisser à découvert la moitié des pattes. Assurez-les avec un attelet sur la broche; faites-les cuire pendant une demi-heure, et les servez de belle couleur, avec des rôties de pain grillées, que vous avez mises dans la lèchefrite. LACHAP.

Cailles au laurier.

Flambez et videz vos cailles; hachez-en les foies (1) et les mêlez avec persil, ciboules, morceau de beurre, sel et gros poivre. Mettez ce hachis dans leurs corps; enveloppez-les de papier et faites-les cuire à la broche. Faites infuser un demi-quart d'heure quatre ou cinq feuilles de laurier; ensuite faites-leur faire un bouillon dans un jus de veau (2), et servez cette sauce sur vos cailles (3).

(1) Avec quelques foies de volaille, du lard râpé, une feuille de laurier, etc. VIARD. — BEAUV. = (2) Dans une espagnole bouillante et de bon goût. RAIMB. — Un verre de vin blanc, deux cuillerées à dégraisser d'espagnole réduite, pour mouiller deux lames de jambon que vous aurez fait suer. La cuisson faite, supprimez le lard de vos cailles; dressez-les, mettez entre chacune une feuille de laurier,

que vous avez fait blanchir. Souv. = (3) Ajoutez à la sauce le jus d'un citron, gros poivre, un peu de beurre; passez-la, saucez-en vos cailles et servez. Id. — Viard. — Mettez autour des croûtons. Lag.

Cailles au gratin.

Ayez six ou huit cailles; après les avoir épluchées, flambées et vidées, vous les faites revenir avec un morceau de beurre. Foncez une casserole de tranches de veau et de jambon; placez vos cailles sur le fond, avec persil, ciboules, champignons, hachés menu, et passés au lard fondu; couvrez le tout de bardes de lard, et faites cuire à petit feu. La cuisson faite, retirez votre casserole; dégraissez la sauce; mouillez-la d'un jus clair, et faites-la réduire. Dressez vos cailles, et versez cette sauce par dessus. Prenez ensuite deux foies gras de volaille; hachez-les avec persil, ciboules, champignons, sel, poivre, lard râpé, et deux jaunes d'œufs pour former la liaison. Étendez cette sauce sur le plat où vous devez servir, et l'y laissez attacher sur un feu doux. Égouttez la graisse, et posez vos cailles sur le gratin avec un jus de citron.

Telle était la recette d'Héliot.

Balaine mettait dans une casserole ses cailles, dont il avait mis les foies à part, dans un morceau de beurre, avec persil, ciboules, demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, demi-feuille de laurier, thym, basilic, champignons; il ajoutait une bonne pincée de farine, et mouillait avec vin blanc, bouillon et jus, et assaisonnait de sel et gros poivre à moitié de la cuisson; il ajoutait un ris de veau blanchi et coupé en gros dés; il rachevait de faire cuire, et réduisait au point d'une sauce liée. Le ragoût étant bien fini et dégraissé, il le servait sur un gratin, fait de la manière suivante.

Il hachait le foie de ses cailles avec persil, ciboules, les mêlait avec un peu de mie de pain, un morceau de beurre, sel, gros poivre et deux jaunes d'œufs; il mettait cette farce dans le fond d'un plat, la faisait gratiner sur

un petit feu, et servait son ragoût dessus avec ses cailles.

Viard remplit les cailles d'une partie de la farce ci-dessus, après les avoir désossées, et dans le reste il verse une cuillère à dégraisser de velouté. Il étend cette farce sur un plat, qu'il met sur le feu; il place ensuite ses cailles couvertes de bardes de lard, sur une chevrette, avec un feu ardent dessous; il les couvre ensuite d'un four de campagne bien chaud; au moment de servir, il en ôte la graisse, et les sauce avec une italienne.

Le procédé de Beauvilliers est à-peu-près le même. Quand les cailles sont sur le plat, il ajoute entre chacune des croûtons, coupés en forme de crêtes et passés au beurre.

PLUVIER.

Cet oiseau est de la grosseur d'un pigeon. Il fréquente les rivières, les étangs et les lieux humides. On distingue le cendré et le jaune, qu'on nomme *pluvier doré*. Ces deux espèces forment un aliment fort délicat, mais peu substantiel. Le pluvier ne se vide point, et se met d'ordinaire à la broche comme les bécasses.

Pluviers au gratin.

Videz et flambez trois ou quatre pluviers; faites une farce de leurs intestins, avec lard râpé, peu de persil, de ciboules et d'échalotes hachés, sel et gros poivre; remplissez-les de cette farce. Mettez une farce au gratin au fond d'un plat (1), et arrangez vos pluviers sur ce gratin; couvrez leurs estomacs de bardes de lard, faites-les cuire feu dessus et dessous; quand ils sont cuits, égouttez-les et les saucez avec une italienne rousse. Méz.

(1) De l'épaisseur d'un travers de doigt. Viard. — Beauv.

Pluviers en entrée de broche.

Apres avoir flambé trois pluviers, videz-les par le

dos; faites une farce de leurs intestins avec lard râpé, persil, ciboules, échalotes, hachés, sel et un peu de gros poivre; remplissez-les de cette farce; cousez-leur le dos; embrochez-les avec un attelet; bardez-les de lard, et les couvrez de papier. Faites-les cuire sur la broche, ayant soin d'y fixer l'attelet. Quand ils sont cuits, ôtez le papier, dressez-les sur le plat, et les servez avec un ragoût de truffes. Méz.—Viard.—Beauv.

GRIVES.

La grive est d'un goût délicat, surtout au temps des vendanges. On la fait cuire à la broche, comme la bécasse, sans la vider, et avec des rôties dessous: on la fait aussi cuire à la braise, et on la sert avec une sauce hachée.

Grives au genièvre.

Flambez vos grives, couvrez-les de bardes de lard et de papier; fixez-les à la broche avec un attelet, et les faites rôtir. Mettez dans une casserole un peu de jus et de bouillon, un verre de bon vin blanc, un jus de citron, et faites bouillir. Faites blanchir une douzaine de grains de genièvre; mettez-les dans votre sauce avec les grives; laissez mijoter un instant; dégraissez votre sauce et servez. Rob.

Viard et Beauvilliers ne mettent point leurs grives à la broche; ils les saupoudrent de sel, les sautent dans une casserole, avec un morceau de beurre et une pincée de grains de genièvre. Lorsqu'elles ont pris couleur, ils couvrent la casserole, les font cuire, feu dessus et dessous, les retirent un peu vertes, et les servent avec leur sauce. C'est ce qu'ils appellent *grives à la flamande*.

Alouettes ou Mauviettes.

La mauviette est un oiseau des champs, connu sous le nom d'alouette. C'est vers la fin de l'automne et pendant

l'hiver, qu'elle est plus délicate. On la mange aux fines herbes, à la minute, en croûstades, en salmis; on les saute aux truffes, on les met en caisse, en pâté; etc.

Mauviettes à la broche.

Flambez, épluchez légèrement vos mauviettes; ne les videz point; bardez-les de lard; fixez-les à la broche avec un attelet; mettez dans la lèchefrite des rôties de pain, pour recevoir le jus qui en tombe; la cuisson faite, servez vos oiseaux sur ces rôties. Sab.

Mauviettes à la minute.

Sautez une douzaine de mauviettes dans du beurre et du sel; faites revenir dans le beurre champignons, persil, échalotes hachés; mettez une pincée de farine; mouillez avec vin blanc et bouillon (1); quand cette sauce commence à bouillir, vous retirez vos mauviettes, et les servez avec des croûtons frits. Souv.

(1) Versez dans le plat à sauter une sauce italienne, ou un ragoût de champignons, ou de truffes. Arch.

Le procédé de Viard est un peu plus compliqué. Il fait revenir dans une casserole avec du beurre des tranches de petit lard, puis des saucisses longues. Cela cuit, il y met huit ou dix mauviettes, qu'il retire lorsqu'elles sont fermes. Il met ensuite des champignons dans la moitié du beurre qu'il a ôté de la casserole; quand ils ont un peu bouilli, il y mêle une cuillerée à bouche de farine, y verse un verre de vin blanc, un peu d'eau, met très peu de sel, et un peu de poivre; après quelques bouillons, il met les saucisses, le lard, les mauviettes et des marrons grillés. Au premier bouillon, il retire le tout, et sert ses mauviettes avec leur assaisonnement.

Mauviettes en caisse.

Supprimez les ailes et les pattes de vos mauviettes; fendez-les sur le dos; tirez ce qu'elles ont dans le corps;

ôtez les gésiers; faites une farce du reste avec lard râpé, moëlle de bœuf, foies gras, champignons (1), fines herbes, sel, poivre, muscade râpée; hachez le tout, et le pilez dans un mortier. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs; remplissez-en le corps de vos mauviettes; recousez-les, et faites-les cuire à la poële (2). Lorsqu'elles sont cuites; faites des caisses de papier huilé; mettez du reste de la farce dans le fond; placez-y vos mauviettes; recouvrez-les de cette farce (3), et les mettez sous le four de campagne, pour leur faire prendre couleur; servez avec une sauce hachée et jus d'orange pour entrée, ou à sec pour hors d'œuvre (4). Héliot

(1) Truffes. Card. — Arch. = (2) Héliot est le seul qui parle de cette cuisson. = (3) On les couvre de bardes de lard et de papier beurré, lorsqu'elles sont en caisse. Card. — Arch. = (4) On met dessus une petite sauce réduite. Id. — Id.

Ortolans, rouges-gorges, bec-figues, etc.

L'ortolan est un petit oiseau, à-peu-près de la grosseur d'une mauviette. Il est grisâtre, et a le cou jaunâtre, aussi bien que le ventre. Il n'est jamais si bon qu'en août et en septembre. Il est très délicat et se digère aisément.

Le rouge-gorge, ainsi nommé de la couleur du plumage de sa gorge, est un petit oiseau excellent en automne.

Le bec-figue, un peu moins gros que la mauviette, n'est pas moins délicat que l'ortolan. Il est fort commun dans nos départemens méridionaux. Celui des environs de Paris est beaucoup moins estimé.

Tous ces petits oiseaux se préparent comme les mauviettes, et le plus souvent se mettent à la broche, avec des attelets, ou bien on les saute dans du beurre et de fines herbes.

(Observation). Nous parlerons des canards sauvages et des sarcelles à l'article *Volaille.*

Pigeons ramiers.

On distingue deux espèces de pigeons, les sauvages et les domestiques. Les premiers se nomment pigeons ramiers, parcequ'ils se perchent sur les arbres, ce que ne font point les seconds, dont ils diffèrent aussi par la couleur et le goût. On appelle les jeunes ramereaux, et ce sont les meilleurs. On les met à la broche, ou l'on en fait des entrées. Les vieux se cuisent dans la marmite.

Ramereaux marinés et frits.

Plumez, videz et flambez vos ramereaux; troussez leurs pattes en dedans; coupez-les en deux et aplatissez-les. Mettez-les ensuite dans une marinade d'huile fine, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché; sel, fines épices; faites-les cuire; égouttez-les sur un linge blanc; panez-les (1); faites-les cuire sur le gril; faites une sauce avec jus, morceau de beurre, manié de farine, câpres, échalotes hachées, sel, poivre, muscade; faites-la lier sur le feu, et servez avec un filet de vinaigre ou de verjus, ou jus de citron. Souv.

(1) Trempez-les dans une pâte à frire. Beauv. — Viard.

Archambault dit que ce sont des débris de pigeons, qui ont servi pour rôt, que l'on coupe en morceaux, et que l'on pare proprement, pour les mettre dans une marinade cuite ou au naturel.

Ramereaux poëlés.

Videz, épluchez, flambez vos ramereaux; troussez les pattes en dedans; détachez-en les ailes; faites-les dégorger dans l'eau tiède, puis blanchir; rafraîchissez-les; frottez-leur l'estomac avec du citron; couvrez-les de bardes de

lard; puis mettez-les dans une casserole avec oignons, carottes, bouquet garni, débris de veau, sel et poivre; mouillez avec du bouillon. La cuisson faite, servez avec une allemande.

La recette employée par Viard et Beauvilliers consiste à foncer une casserole de bardes de lard, d'une lame de jambon, d'un bouquet de persil et ciboules, branche de basilic, demi-feuille de laurier, oignons, dont un piqué d'un clou de girofle; carotte coupée en quatre; petit verre de vin, verre de consommé; ils posent leurs ramereaux sur le fond, les couvrent de bardes de lard, les font partir et mijoter avec feu dessus et dessous. Au bout de trois-quarts d'heure, ils les égouttent, les dégraissent, et les servent sur une sauce poivrade.

(Observation). La chair des tourtereaux qui appartiennent à la famille des pigeons, est plus estimée, quoiqu'elle soit plus sèche. Les sauvages ont meilleur goût. Ces oiseaux, ainsi que le pigeon, se font cuire, le plus souvent, à la broche.

VOLAILLE.

Il nous a paru utile de dire un mot sur la manière de préparer la volaille, avant de la faire cuire.

Lorsque vous mettez votre volaille sur le feu aussitôt qu'elle est morte, ou seulement quelques heures après, il vous sera impossible de la servir tendre et délicate, quelques précautions que vous ayez prises pour la faire rôtir et bouillir. Celle que vous devez servir à dîner doit être au moins morte de la veille, et celle que vous voulez servir le soir, doit être tuée le matin de très bonne heure, si vous n'avez pas eu la précaution de la tuer avant de

vous coucher. Dès que votre volaille est morte, qu'il n'en sort plus de sang, avant de la plumer, faites-la baigner dans un vase plein d'eau froide, et laissez-la jusqu'au lendemain ou jusqu'au soir, enfin jusqu'au moment de l'employer. Alors, vous la retirez de cette eau froide pour la tremper dans l'eau bouillante. Ensuite, vous la plumez et vous en servez.

POULETS.

On distingue quatre sortes de poulets: 1o. les poulets gras: 2o. les poulets aux œufs. 3o. les poulets à la reine. 4o. les poulets communs. Les poulets à la reine sont les plus petits et les plus estimés; les poulets aux œufs viennent après; les poulets gras sont les plus gros, et n'en sont pas moins estimés. C'est depuis le mois de septembre jusqu'en février qu'ils sont les meilleurs. On les vide par en haut et l'on doit avoir soin de ne pas crever l'amer.

Poulet à la broche.

Videz votre poulet par le haut, flambez-le, bridez-le et le piquez de lard fin, ou bien le couvrez de bardes de lard (1). Attachez les pattes à la broche (2); faites-le cuire à point et le servez sur un lit de cresson (3). Méz. — Viard.

(1) Enveloppez-le de papier. Beauv. = (2) En l'arrosant de son jus. Rob. = (3) Servez avec cresson autour; assaisonné de vinaigre et sel. Id. — Si vous avez de la glace, mettez-en légèrement avec un pinceau sur le lard de votre poulet, avant de le dresser sur le cresson. Beauv.

Poulet à la tartare.

Flambez et videz votre poulet; coupez-le par moitié, et cassez-lui un peu les os; mettez-le ensuite dans une marinade de beurre fondu, persil, ciboules, champignons,

le tout haché, sel, poivre; avant de servir, trempez-le dans le beurre, passez-le, faites-le griller à feu doux, et le servez avec la sauce suivante. Mettez deux jaunes d'œufs dans une casserole, avec une cuillerée de moutarde; délayez avec un peu d'huile fine, et successivement jusqu'à la quantité d'un bon verre et demi, en totalité; assaisonnez de sel, gros poivre, persil, échalotes hachées et filet de bon vinaigre ou de verjus. BAL. — ROB. — MEZ.

Fricassée de poulets.

Flambez, épluchez, videz un poulet; coupez-le par membres; faites-le dégorger dans une eau tiède (1), et l'égouttez. Mettez ensuite vos morceaux dans une casserole avec beurre, champignons, bouquet de persil, ciboules; faites-les revenir; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec du bouillon (2); mettez sel et poivre; faites cuire et réduire à courte sauce (3); passez au tamis; liez avec deux jaunes d'œufs et un peu de muscade, sans faire bouillir, et servez avec un filet de vinaigre ou de verjus, ou un jus de citron.

(1) Dans l'eau bouillante. CARD. — Dans l'eau froide, avec un oignon coupé en tranches, branches de persil, peu de sel; faites jeter un bouillon à cette eau que vous passez dans un tamis de soie. HÉLIOT. = (2) Si vous n'avez pas de bouillon, mouillez avec de l'eau. ID. = (3) Passez au beurre de petits oignons, et ne les mettez que lorsque votre fricassée est presque cuite. ARCH.

Albert ajoute aux morceaux de poulet, après les avoir mouillés avec du bouillon, quelques émincées de jambon ou de petit lard. Il fait avant de servir une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème.

Souvent les fait dégorger dans l'eau froide; les passe ensuite avec lard fondu, beurre frais; il mouille avec moitié eau, moitié bouillon; laisse bien mijoter jusqu'à réduction, et fait une liaison.

Raimbauld fait la liaison avec jaunes d'œufs, beurre et jus de citron.

Beauvilliers mouille avec l'eau où il a fait blanchir les poulets, et qu'il a passée au tamis de soie.

Poulets à la sauce tomate.

Flambez, épluchez et videz deux poulets par la poche; supprimez les os de l'estomac. Mettez dans une casserole, beurre, sel, gros poivre, jus de citron (1); mêlez le tout; remplissez-en vos poulets; coupez-leur le cou près des reins; bridez-les. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard; appliquez des tranches de citron bien minces sur l'estomac de vos poulets (2); placez-les dans la casserole; couvrez-les de lard; faites-les cuire, feu dessus et dessous, pendant trois quarts-d'heure. Au moment de servir, vous les égouttez sur un linge blanc, les débridez, et les servez avec une sauce tomate. Lag.

(1) Un peu de muscade râpée. Bal. — (2) Quand ils sont bridés, les frotter avec un jus de citron, et les mouiller de bouillon et d'un peu de vin blanc. Id. — Card. — Arch.

(*Observation.*) On peut encore servir les poulets poëlés au beurre d'écrevisses, à la ravigote, à la sauce verte, à l'estragon, et avec les ragoûts à la financière, aux truffes, aux champignons.

Poulets en entrée de broche.

Flambez, épluchez et videz deux poulets; ôtez les intestins sans crever l'amer, etc. : le reste comme ci-dessus.

Poulet en friteau.

Coupez un poulet en morceaux; mettez-le dans une marinade d'huile fine, jus de citron, vinaigre, sel, gros poivre, persil haché, oignons coupés en tranches. Au bout d'une ou deux heures, égouttez-les; saupoudrez-les de farine, et les faites frire à l'huile. Cela fait, faites frire un oignon coupé en tranches, que vous aurez passé auparavant à l'huile avec un peu de farine. Quand vous aurez dressé vos morceaux sur le plat, vous y mettrez par des-

sus les tranches d'oignon, ainsi que des œufs frits. Servez avec une sauce faite d'huile, tranches de citron sans pepin et sans peau, persil et estragon hachés, sel, poivre et une pointe d'ail.

Beauvilliers ne dit point dans quelle friture. Il sert avec une sauce poivrade. — Viard dit de les saucer avec une sauce à l'huile et citrons. — Archambault demande de la glace pour l'étendre légèrement avec un pinceau sur chaque membre quand il est cuit. Il sert avec une sauce tomate ou poivrade. La recette de Cardelli et celle d'Albert sont conformes à la nôtre.

Poulets bouillis à l'anglaise.

Préparez deux poulets, comme ceux à la sauce tomate ou à l'entrée de broche; mettez de l'eau dans une casserole avec une pincée de sel. Faites-la bouillir; placez-y vos poulets, qu'ils bouillent sans aller trop vîte. La cuisson faite, égouttez-les, dressez-les sur le plat, et saucez-les avec une sauce formée de beurre et de farine, délayés avec de l'eau, sel, muscade râpée, persil haché menu et blanchi, gros poivre et jus de citron. Hél.

Salade de poulets.

Coupez en filets des restes de poulets rôtis; ôtez-en la peau; mettez au fond d'un plat de la laitue hachée; arrangez vos filets sur ce hachis, avec toutes sortes de fournitures assaisonnées (1); ou bien, au lieu de laitue, servez-vous de persil et ciboules hachés (2). Sab.

(1) Huile et vinaigre. Card. = (2) Dressez vos filets avec des cœurs de laitue, des cornichons, des œufs durs coupés en quartiers, des filets d'anchois; versez dessus l'assaisonnement. Id.

Viard dit qu'il faut assaisonner les filets comme une salade, et il les sert comme ci- dessus.

Archambault veut deux poulets rôtis poëlés. Il met ses filets

dans une terrine avec une ravigotte hachée et blanchie, sel, gros poivre, huile et vinaigre. Le reste comme Cardelli.

Poulet aux fines herbes.

Hachez le foie de votre poulet, et le mêlez avec beurre, persil, ciboules, estragon, cerfeuil, le tout haché menu, sel et gros poivre; mettez le hachis dans le corps de votre poulet, et cousez-en l'ouverture afin que rien n'échappe. Après l'avoir passé au beurre dans une casserole, enveloppez-le de bardes de lard, et de papier et faites-le cuire à la broche. Mettez ensuite dans le beurre où vous l'avez passé deux carottes et deux oignons émincés, demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, feuille de laurier, thym, basilic; passez le tout sans faire prendre couleur. Mouillez avec moitié vin et moitié bouillon; faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, et passez cette sauce au tamis; mettez-y ensuite de l'estragon, de la pimprenelle, cerfeuil, civette, cressons hachés très fin, et laissez infuser les herbes, une demi-heure environ sans bouillir; passez au tamis avec pression; ajoutez un morceau de beurre, manié avec de la farine, sel, gros poivre et muscade râpée; liez sur le feu, sans bouillon. Servez cette sauce sous votre poulet. Lenoir. — Alb. — Card. etc.

Poulet à la minute.

Flambez et videz votre poulet; coupez-le en morceaux; faites revenir ces morceaux dans une casserole avec un peu de beurre; ajoutez champignons, bouquet de persil et ciboules (1), une pincée de sel; saupoudrez de farine et remuez; mouillez avec un peu de bouillon ou d'eau, et de vin blanc (2), au moment de servir faites une liaison de jaunes d'œufs avec filet de vinaigre ou jus de citron. Mèz.

(1) Feuille de laurier. Viard. = (2) Point de vin blanc. Au premier bouillon, retirez votre fricassée. Id.

Poulets à la chevalière.

Prenez deux poulets bien gras; flambez-les; levez-en les blancs et les piquez de lard fin; mettez-les ensuite dans une casserole; levez les membres, et coupez-les proprement. Faites tiédir du beurre dans une casserole; arrangez-y ces membres; laissez-les un instant sur le feu sans les sauter; ensuite sautez-les jusqu'à ce qu'ils soient roides; vous les saupoudrez d'un peu de farine, que vous délayez bien avec le beurre; mouillez avec du bouillon bien chaud, quatre cuillerées à dégraisser de velouté; ajoutez bouquet de persil et ciboules, gros poivre; faites bouillir. Quand votre fricassée est presque cuite, mettez-y des oignons de même grosseur et bien épluchés; dégraissez votre sauce; au moment de servir, ôtez le bouquet et la feuille de laurier; changez votre fricassée de casserole; passez la sauce à l'étamine par dessus; ajoutez-y une liaison de trois jaunes d'œufs; dressez vos membres sur le plat, versez entre eux cette sauce, et mettez dans le milieu les filets que vous avez piqués et glacés. LENOIR.

Beauvilliers met les ailes de côté; il en supprime la peau, les pique de même lard, et ôte la chair du bout de l'os. Il pique deux de ces ailes avec des truffes, fait fondre du beurre dans une tourtière, y arrange ses quatre ailes, saupoudrées de sel fin, et les couvre d'un papier beurré. Sa fricassée étant finie dans un four ou sous un four de campagne, il dresse dans un plat les autres membres qu'il a fait sauter et cuire, et les décore de ces quatre ailes qu'il a glacées, et auxquelles il a joint quatre belles écrevisses. Il met une grosse truffe au-dessus, comme pour couronner son entrée, et il sert.

Archambault met dans l'intervalle des filets une écrevisse ou un croûton glacé.

Poulet en matelotte.

Faites un roux avec du beurre et une cuillerée de farine; mettez-y les quatre membres de votre poulet, ainsi

que la carcasse coupée en quatre morceaux, avec une douzaine de petits oignons, des champignons, ou deux carottes et un tronçon de panais fendus en quatre. Mouillez avec du bouillon et autant de bon vin blanc; assaisonnez d'un bouquet garni, d'une demi-gousse d'ail, sel, poivre et épices. Faites bouillir à petit feu et réduisez à courte sauce. Écrasez dans cette sauce le foie de votre poulet. La cuisson doit être faite dans une heure. Au moment de servir, ajoutez à la sauce un anchois haché et quelques câpres. Alb. — Lef. — Hél.

Robert faisait cuire les quartiers d'un gros poulet gras, entre des bardes de lard, avec bouillon, petits oignons et sel. La cuisson faite, il mettait dans une autre casserole des tronçons d'anguille, demi-bouteille de vin blanc, avec un bouquet garni, et mouillait avec l'eau dans laquelle son poulet avait cuit. Lorsque l'anguille était cuite et la sauce bien réduite, il la dressait sur le plat avec les morceaux du poulet, les petits oignons, et des croûtons passés au beurre. Il versait la sauce sur le tout.

La recette de Balaine était à peu près la même que celle de Robert. La seule différence est qu'il mouillait les tronçons d'anguille avec du blond de veau.

Poulet aux truffes.

Flambez et videz par la poche un gros poulet gras; râpez environ une demi-livre de lard; lavez, épluchez et passez des truffes dans un morceau de beurre, sel et épices, avec le lard râpé. Remplissez votre poulet de ce mélange; troussez-le de manière que les truffes ne puissent pas en sortir (1); mettez une barde de lard sur l'estomac (2); ficelez-le et faites rôtir à petit feu (3).

(1) Mettez une petite barde de lard entre la peau de la poche et les truffes. Viard. = (2) Et de deux ou trois feuilles de papier. Beauv. = (3) Posez-les sur une broche, embrochés avec un atelet. Après qu'ils ont cuit cinq quarts-d'heure, dressez-les et les servez avec une sauce aux truffes. Id.

Poulets à la Sainte-Menehould.

Flambez et videz deux poulets; troussez-leur les pattes dans le corps (1); mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un verre de vin blanc, sel, gros poivre, bouquet de persil, ciboules, gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux ou trois clous de girofle. Faites cuire à petit feu (2); attachez toute la sauce autour de vos poulets; trempez-les ensuite dans l'œuf battu; panez-les; retrempez-les dans du beurre, et les panez de nouveau; faites-les griller jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur. Servez-les à sec, ou avec une sauce claire un peu piquante. Souv.

(1) Partagez-les en deux. Raimb. — (2) Lorsqu'ils seront cuits, vous ôterez le bouquet et lierez la sauce avec deux cuillerées de coulis. Id.

Poulets aux petits pois.

Flambez et videz vos poulets; coupez-les par les membres; mettez-les dans une casserole avec un litron de petits pois, un morceau de beurre, bouquet de persil, ciboule; passez sur le feu; mouillez avec quelque cuillerées de bouillon, un peu de consommé et jus de veau; ajoutez du sucre, gros comme une noix; faite cuire à petit feu pendant une heure et demie au plus; dégraissez votre sauce, et la servez sur vos poulets et vos pois. Rich.

Beauvilliers fait passer dans une casserole, avec un demi-quarteron de beurre, une demi-livre de lard de poitrine, qu'il a coupé en gros dés, et dont il a ôté la couenne. Lorsque ce lard est d'un beau blond, il y joint les morceaux de deux jeunes poulets; il mouille avec une cuillerée à pot de bouillon; il délaye bien; il assaisonne de persil, ciboules, laurier, clou; fait bouillir la fricassée; y met ensuite un litron de pois très fins; fait aller à grand feu, etc.

Mèzelier mettait une pincée de farine.

Poulet en capilotade.

Coupez en morceaux un poulet rôti à la broche; mettez dans une casserole un morceau de beurre et un peu de farine, que vous avez soin de bien délayer; ajoutez champignons, persil et échalotes hachés; mouillez avec bouillon et autant de vin rouge ou blanc (1). Quand votre sauce a bien bouilli, dégraissez-la, faites-y mijoter pendant un quart-d'heure vos morceaux de poulet. Avant de servir, ajoutez-y des cornichons coupés en petites tranches minces. Saucez les morceaux et servez. HÉL.

(1) Avec trois cuillerées à dégraisser d'italienne, ou sauce hachée, ou sauce au pauvre homme. BEAUV.

Croquettes de volaille.

Enlevez les chairs d'un poulet gras; ôtez-en les peaux et les nerfs: hachez-les, faites réduire deux cuillerées à pot de velouté ou sauce tournée; après une forte réduction, ajoutez à cette sauce une liaison de quatre jaunes d'œufs; mettez-y votre hachis. Après qu'il est mêlé, vous le retirez, en faites de petites pelotes grosses comme une noix, que vous roulez, quand elles sont refroidies sur de la mie de pain, en leur faisant prendre une forme alongée; après les avoir panées, vous les trempez dans des œufs battus, et vous les panez une seconde fois. Cela fait, vous les mettez dans une friture bien chaude. Quand vos croquettes ont une belle couleur, vous les retirez et les dressez sur le plat.

Cardelli mêle au hachis de la mie de pain, trempée dans la crème et des jaunes d'œufs, et assaisonne; quand le tout et bien lié, il en forme de petites boulettes, etc.

Poulet à la Marengo.

Flambez, videz et dépécez un poulet; faites-le cuire et prendre couleur dans une casserole avec huile d'olive, sel fin, bouquet garni et champignons. La cuisson faite, retirez votre poulet, dressez-le et l'arrosez avec une sauce

italienne bien réduite (1); mettez autour, si vous voulez, des œufs frits, ou des croûtons. Souv.—Card.—Rob.—Lenoir.

(1) Ou vous introduisez l'huile où a frit le poulet. On peut aussi se servir de beurre clarifié.

CHAPON ET POULARDE.

Le chapon est un poulet que l'on a privé des parties de la génération pour l'engraisser. La poularde est une jeune poule que l'on engraisse avant qu'elle ait fait des œufs.

Chapon au gros sel.

Flambez, épluchez un chapon, et le videz par la poche, ou par une petite ouverture depuis le gros de la cuisse, en tirant vers le croupion. Gardez-vous de crever l'amer qui est attaché au foie. Troussez-le en inclinant les pattes sur les cuisses et en passant l'aiguille à brider d'une cuisse à l'autre, entre la patte et l'os de la cuisse; traversez de nouveau, en passant par dessous. Serrez la ficelle de peur que votre pièce ne se dérange. Fixez de même les ailes en faisant passer une ficelle de l'une à l'autre. Cela fait, frottez votre volaille de citron, placez dessus une barde de lard, mettez-la dans une casserole avec oignons, carottes, le cou, le gésier, quelques débris de veau (1); mouillez le tout avec du bouillon, et faites cuire à petit feu. La cuisson, depuis une heure et demie jusqu'à deux heures. Servez avec du gros sel et du jus (2). Ch.

(1) Lard coupé par morceaux. Card. = (2) Passez la cuisson; faites-la réduire, et versez sous le chapon. Vous pouvez y ajouter un peu de jus ou de sauce tomate. Alb. — Mettez sur l'estomac une pincée de gros sel, et saucez avec un jus de bœuf réduit. Beauv.

Chapon au riz.

Préparez votre chapon comme ci-dessus, lavez à plu-

sieurs eaux un quarteron de riz; égouttez-le et le faites sécher au feu; mettez-le ensuite dans du bouillon; faites-le cuire, en le mouillant et le remuant de temps en temps; la cuisson faite, tenez-le sur les cendres chaudes; faites mitonner des croûtons de pain; égouttez votre chapon, que vous avez fait cuire à part; ôtez-en la barde de lard; dressez-le sur le plat, avec le riz autour, et jetez sur le tout un jus de veau clair. Lachap.

Albert fait crever le riz dans du bouillon, et le met ensuite dans la cuisson du chapon: il le laisse mijoter pendant un quart-d'heure, y ajoute un peu de caramel pour lui donner de la couleur, et le sert sous le chapon.

Robert fait blanchir le riz et le met dans une marmite avec son chapon, un oignon piqué de clous de girofle, une feuille de laurier, du jus et du bouillon. Il sert avec le riz autour de la volaille.

Cardelli fait crever son riz dans le bouillon du chapon. Quelque temps avant de servir, il met son chapon dans le riz, et le sert avec le riz dessus.

Archambault met son riz, qu'il a lavé à plusieurs eaux tièdes, dans la marmite avec le chapon; mais en calculant la différence des deux cuissons. Si le chapon est cuit avant le riz, il le retire pour le remettre ensuite. En servant, il verse le riz sur le chapon.

Beauvilliers fait aussi cuire trois quarterons de riz avec sa volaille, et mouille avec deux bonnes cuillerées à pot de consommé ou de bouillon; il fait bouillir et ensuite mijoter. Après avoir dégraissé son riz, il le finit avec un morceau de beurre, sel et gros poivre, et en masque le chapon.

Chapon aux truffes.

Flambez, épluchez, videz votre chapon; troussez-lui les pattes en dedans, et le bridez. Épluchez environ deux livres de bonnes truffes; hachez en quelques unes; pilez environ une livre de gros lard(1); mettez ce lard dans

une casserole, avec les truffes, sel, poivre, muscade râpée, fines épices. Après avoir fait cuire le tout, pendant une demi-heure à un feu doux, et l'avoir laissé refroidir, vous en remplissez le corps de votre chapon; vous en cousez la poche; vous le bridez, les pattes en long; vous le laissez dans cet état, au frais pendant trois ou quatre jours; vous le couvrez d'une barde de lard (2), l'enveloppez de papier, et le faites cuire à la broche. Au bout d'une heure et demie (3), vous le déballez, et le servez avec une sauce aux truffes par dessous (4). BAL.

(NOTA). La poularde aux truffes s'apprête de la même manière, mais on la vide par l'estomac.

(1) Enlevez et hachez bien fin la pelure des truffes; retirez du chapon toute la graisse que vous pourrez; épluchez et pilez-la; s'il n'y a pas assez de graisse, prenez les débris de lard pilé. Passez, pendant dix minutes, sur le feu un morceau de beurre et les truffes, du sel et des épices. Mettez-y ensuite les parures des truffes et la graisse du chapon. = (2) Et de quelques lames de citron pour le tenir blanc. RAIMB. = (3) De deux heures. ALB. = (4) Vous mettez pour sauce une espagnole avec une demi-bouteille de vin de Champagne, réduite et quelques truffes hachées. RICH. — Liez la sauce avec quelques marrons rôtis et écrasés. ALB.

Poularde en entrée de broche.

Ayez une belle poularde; flambez-la légèrement, épluchez-la et videz-la par la poche, ayant soin de n'en pas crever l'amer. Maniez dans une casserole un bon morceau de beurre, assaisonné de jus de citron et d'un peu de sel, et remplissez-en le corps de votre poularde; retroussez ses pattes en dehors; bridez ses ailes; embrochez-la sur un atelet; frottez-lui l'estomac d'un citron; saupoudrez-la d'un peu de sel; couvrez-la de tranches de citron sans pepins ni blanc; enveloppez-la de bardes de lard, et de plusieurs feuilles de papier, liées sur l'atelet; placez-la sur la broche du côté du dos; faites-la cuire pendant une heure ou plus. Déballez, égouttez et servez-la avec la sauce qui vous conviendra. VIARD. — BEAUV.

(Nota.) Ces deux cuisiniers emploient le même procédé, mot pour mot.

Poularde à la dauphine.

Prenez une poularde cuite à la broche ou à la poële; enlevez les chairs et les os de l'estomac; avec ces chairs et des débris de volaille ou de veau, vous faites une farce cuite, que vous mettez dans le trou de l'estomac, fait en forme de puits; vous rendez à votre volaille sa première forme; vous battez un œuf et en dorez l'endroit où est la farce; vous le panez avec de la mie de pain. Vous l'arrosez de beurre, et le panez encore une fois. Ensuite vous enveloppez le reste de la poularde de bardes de lard, que vous assujettissez avec des brochettes; mettez votre volaille sur une tourtière (1) au four, ou sur un feu doux, le four de campagne un peu chaud par dessus; au bout d'une heure, la cuisson doit être faite. Au moment de servir, vous ôtez les bardes de lard, vous dressez votre poularde sur le plat, et l'arrosez avec un velouté clarifié (2). Lenoir.

(1) La tourtière doit être beurrée. Arch. = (2) Ajoutez dessous un velouté réduit, dans lequel vous aurez mis une liaison de jaunes d'œufs, et une once de beurre, avec du gros poivre. Viard.

Poularde à la chevalière.

Flambez et videz votre poularde; supprimez l'os de l'estomac; remplissez-lui le corps d'un morceau de beurre manié avec sel, gros poivre, peu d'épices; bridez-la; faites-lui bomber l'estomac (1), et le piquez de lard fin; mettez-la dans une casserole ovale foncée de bardes de lard; arrangez à l'entour quelques tranches de veau, carottes, oignons, clous de girofle, feuille de laurier, thym, bouquet de persil et ciboules; mouillez-la d'une cuillère à pot de grand bouillon; couvrez-la de papier beurré; faites cuire pendant une heure, avec grand feu sur le couvercle. Au moment de servir, égouttez, débridez vo-

tre volaille, et servez-la sur un ragoût de crêtes et de rognons de coqs. Souv.

(1) Raimbault fait revenir un instant l'estomac dans le beurre, après l'avoir bombé; il mouille avec du bon consommé, et fait cuire pendant une heure et demie. Il met pour sauce un ragoût blanc de crêtes et de champignons.

Poularde en galantine.

Préparez une belle poularde; ôtez-lui les os du dos; étendez-la sur une serviette blanche; couvrez les chairs d'une farce cuite de volaille; posez sur cette farce de gros lardons de lard assaisonnés de sel, poivre, épices, aromates en poudre, persil et ciboules hachés; des lardons de jambon cuit, de la même grosseur; recouvrez ces lardons de la même farce, et tour-à-tour, jusqu'à ce que la poularde en soit remplie. Donnez-lui sa première forme, en rapprochant et cousant les peaux; couvrez-la de bardes de lard, et l'enveloppez d'une étamine neuve, que vous cousez et dont vous liez les deux bouts avec une ficelle. Cela fait, posez du côté du dos votre volaille dans une braisière, foncée de deux ou trois lames de jambon, d'un jarret de veau, des carcasses de la poularde, coupées en morceaux, de carottes, oignons, clous de girofle, feuilles de laurier. Couvrez le tout de bardes de lard; mouillez avec du bouillon; votre poularde doit baigner dans son assaisonnement; couvrez-la de papier beurré; faites-la cuire à petit feu dessus et dessous, pendant près de deux heures. La cuisson faite, retirez-la du feu; laissez-la une demi-heure dans son assaisonnement; retirez-la. Passez le fond de cuisson au travers d'une serviette mouillée; faites réduire cette gelée; mettez-y les jaunes et les blancs de deux œufs; fouettez-la bien, et la mettez sur le feu, sans cesser de la remuer. Au premier bouillon, retirez votre casserole sur le bord du fourneau; mettez sur le couvercle quelques charbons ardens; laissez ainsi cette gelée se clarifier pendant une petite heure; passez-la ensuite dans une serviette; laissez-la refroidir; débal-

lez votre poularde ; rôtissez la graisse qui l'entoure ; dressez-la sur une serviette ; garnissez-la de gelée, et servez. Sab. — Rich. — Bal.

La recette de Beauvilliers est à-peu-près la même. Tout cela se réduit à mettre dans l'estomac de la poularde une farce cuite ; à cuire la poularde dans une bonne braise ; et ensuite à faire du fond de cuisson une gelée dont on garnit la volaille. Si le fond n'est pas assez ambré, dit Beauvilliers, mêlez-y un peu de jus de bœuf ou de blond de veau.

Poularde à la Chingara ou Saint-Garat.

Préparez votre poularde, c'est-à-dire, épluchez, flambez et videz-la ; ôtez l'os de l'estomac ; mettez sous la peau des lardons de lard et de langue à l'écarlate (1) ; troussez votre volaille ; enveloppez-la de bardes de lard, et la ficelez. Faites-la cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, tranches de veau, carottes, oignons, clous de girofle, bouquet de persil et de ciboules, feuille de laurier, peu de thym ; couvrez votre volaille de bardes de lard, frottées de jus de citron (2). La cuisson faite, retirez votre poularde ; passez le fond de cuisson, faites-le réduire ; ajoutez, si vous voulez, une sauce tomate et servez.

(1) On les place alternativement, et à des distances égales, et l'on en coupe les bouts qui dépassent l'estomac. Arch. = (2) Couvrez votre volaille d'un papier beurré ; versez une cuillère à pot de bouillon, avec un peu de sel. Faites mijoter pendant une heure. Viard.

Ces deux cuisiniers disent encore que pour la sauce on peut prendre les débris de langue à l'écarlate, les hacher et les piler avec un morceau de beurre, gros comme une noix ; les mettre dans une casserole, et les délayer dans un peu de sauce tournée, ou dans la cuisson de la poularde ; passer cette purée à l'étamine, la tenir claire et la faire seulement chauffer au bain-marie. Archambault met un peu de tomate dans cette sauce si elle n'est pas assez rouge. La poularde se sert sur cette sauce.

Filets de poularde à la Béchamel.

Prenez une poularde; levez-en toutes les chairs, et les coupez en filets. Faites bouillir dans une casserole, environ un litre de lait jusqu'à réduction d'un tiers; ajoutez un demi-quarteron de beurre, manié avec de la farine, sel, peu de poivre, muscade râpée; faites lier en tournant pendant un quart-d'heure, retirez votre sauce du feu, et mettez-y encore un demi-quarteron de beurre que vous y mêlez bien en tournant. Jetez dans cette sauce les filets de votre poularde. Servez avec un jus de citron (1). Lef.

(1) Avec des œufs mollets autour; vous pouvez mettre vos morceaux dans une casserole au riz. Raimb. — Mettez dans la sauce deux cuillerées de demi glace de volaille, avec un peu de muscade râpée. Entourez en servant vos filets de croquettes de volaille. Bal. Mettez dans une casserole cinq cuillerées à dégraisser de béchamel, et deux de consommé, ainsi qu'un peu de muscade râpée. Dressez vos filets sur le plat avec une bordure autour, ou bien entourez-les de croûtons, ou les servez dans un *vol-au-vent*. (Voyez *vol-au-vent*, art. Pâtisserie.)

Croquettes de poularde.

Levez les chairs d'une poularde cuite et refroidie; retranchez les peaux et les nerfs; coupez les chairs en petits dés, ainsi que quelques foies gras, des champignons, ou des truffes (1). Jetez le tout dans une casserole où vous avez fait réduire à demi-glace de la sauce tournée, et que vous avez liée avec des jaunes d'œufs. Ajoutez un morceau de beurre fin. Quand le tout est bien mêlé, vous le laissez refroidir sur un couvercle bien étamé, et vous en faites des croquettes auxquelles vous donnez la forme qui vous plaît. Ensuite, vous les roulez sur de la mie de pain; vous les trempez dans des œufs battus en omelette; vous les panez encore, en continuant de leur donner une forme. Au moment de servir, jetez-les dans une friture un peu chaude; faites-leur prendre une belle cou-

leur; égouttez-les, et dressez-les avec du persil frit (2). LACHAP. — BEAUV. — VIARD.

(1) Vous faites réduire une béchamel; vous la liez avec trois jaunes d'œufs, et un jus de citron. RAIMB. = (2) Ou avec une sauce piquante. ALB.

Hachis de poularde.

Hachez bien menu les blancs d'une poularde; faites bouillir dans une casserole une béchamel et du consommé; mettez votre hachis dans cette sauce; mêlez bien sans laisser bouillir; ajoutez un petit morceau de beurre, et un peu de muscade râpée (1). Votre hachis ne doit être ni trop épais ni trop clair. Vous pouvez le servir avec des croûtons frits ou des œufs pochés. SOUV.

(1) Liez ce hachis de quelques jaunes d'œufs et de crème, et passez-y un jus de citron. ROB. — Mêlez à votre hachis une vingtaine de marrons rôtis et pilés. Concassez les os de votre poularde et faites-les bouillir, avec du bouillon; passez ce jus au tamis; faites un roux avec un peu de farine et de beurre; mouillez avec le jus des os; assaisonnez de poivre et muscade râpée, très peu de sel; liez cette sauce avec trois jaunes d'œufs; et faites-y chauffer votre hachis. ALB. — Vous mettez votre hachis dans une béchamel et de la crème, après avoir fait jeter quelques bouillons à cette sauce; vous le servez avec des œufs pochés dessus, et entre chaque œuf un filet mignon piqué, glacé, ou un croûton. Différents maîtres.

Poularde en croûte.

Lardez votre poularde de petit lard et filets de jambon. Faites-la cuire dans une braise blanchie avec un peu de lait (1); laissez refroidir. Faites une sauce avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, deux jaunes d'œufs, peu de lait; faites-la lier sur le feu; mettez-y votre poularde; saupoudrez-la de mie de pain; faites-lui prendre couleur au four, ou sous le four de campagne, et la servez avec une poivrade liée. LEF.

(1) Lardez-la en travers avec de gros lardons de petit lard bien entrelardé. Faites-la cuire avec un peu de bon bouillon, sel, poivre, bouquet garni. *Cuis. bourg.* — Faites-la cuire à la braise avec carottes, oignons, bouquet, bardes de lard, parures de viandes et bouillon. Retirez-la; mettez-la ensuite dans le fond de cuisson que vous avez fait réduire; laissez-la refroidir sur le plat; couvrez-la d'une sauce faite de beurre manié de farine, lait, poivre et sel; panez avec de la mie de pain; etc. Card.

Poularde frite, recette d'Hélyot.

Coupez une poularde en morceaux; faites mariner ces morceaux pendant une heure avec oignons coupés en tranches, branches de persil, sel, gros poivre et jus de citrons (1). Après les avoir retirés et égouttés, vous les saupoudrez bien de farine, les mettez successivement dans une friture chaude, en commençant par les cuisses, et les faites frire d'une belle couleur. Dressez-les sur le plat avec des œufs frits autour; mettez-y de la glace avec un pinceau, et les servez avec une sauce piquante (2).

(1) De deux citrons. Viard. — De deux ou trois citrons. Beauv. = (2) Avec une sauce tomate ou poivrade. Arch.

Viard met les membres de poularde sur le gril, et les fait cuire à *feu d'enfer*.

Blanquette de poularde.

Enlevez les blancs d'une ou deux poulardes rôties; coupez-les en filets; aplatissez-les avec le manche de votre couteau; parez-les bien; mettez dans une casserole un peu de beurre, et de jus de citron, et des champignons coupés en rond; sautez-les; quand le beurre est fondu, ajoutez quatre cuillerées à dégraisser de sauce tournée et autant de consommé; faites réduire à moitié, écumez et dégraissez cette sauce, et versez-la sur vos filets dans une petite casserole. Au moment de servir, faites chauffer votre blanquette, liez-la avec un jaune d'œuf et un morceau de beurre fin. Méz.

Albert, après avoir coupé en filets les chairs d'une poularde cuite à la broche, fait une sauce avec le jus des os concassés, bouillis avec du bouillon, un bouquet garni, un bon morceau de beurre passé sur le feu avec du persil et de la ciboule hachés, et des champignons. Quand les champignons sont cuits, il met ses filets dans la sauce, sans les faire bouillir. Avant de servir, il fait une liaison avec deux jaunes d'œufs, et y met un peu de jus de citron, ou de verjus.

Beauvilliers ne veut que du velouté ou sauce tournée. Quand il l'a réduite et dégraissée, il y met ses émincées, sans les faire bouillir. Il fait une liaison de jaunes d'œufs, délayés avec du lait ou de la crême, et finit sa blanquette avec un petit morceau de beurre et le jus d'un citron.

Filets de poulardes au suprême.

Levez les filets de deux ou trois poulardes, de moyenne grosseur; enlevez-en les petites peaux, le plus délicatement possible; aplatissez et parez-les; saupoudrez-les de sel fin; arrangez-les dans une sauteuse avec un morceau de beurre (1); retournez-les de temps en temps sans leur faire prendre couleur; quand ils sont cuits, autant d'un côté que de l'autre, vous les dressez sur le plat, avec un croûton frit entre chacun (2). Lag.

(1) Faites un consommé des carcasses de vos poulardes; après l'avoir réduit à demi-glace, mettez-y quelques cuillerées à dégraisser de velouté réduit et un morceau de beurre; salez et vannez cette sauce; sautez vos filets, et retournez-les; faites en sorte qu'ils restent blancs. Dressez-les sur le plat en couronne, avec des croûtons, et versez au milieu, si vous voulez, des truffes, coupées en liards, et cuites dans du beurre avec un grain de sel. Lachap. = (2) On met dans le plat à sauter une sauce tournée bien réduite, pour en détacher le beurre. Quand cette sauce est bien finie, vous en arrosez vos filets et servez.

Viard saupoudre ses filets de persil haché bien menu. Après les avoir séparés du beurre, il met dans la sauteuse plusieurs cuillerées à dégraisser de béchamel, ou de velouté,

et une de consommé. Après que la sauce a jeté trois ou quatre bouillons, il y ajoute du persil haché, un p tit morceau d'excellent beurre; il y trempe ses filets qu'il a retirés de la sauteuse, et les dresse en couronne sur le plat, avec des croûtons frits.

(NOTA.) Les filets de poulet au suprême s'accommodent de même.

Cuisses de poulardes aux truffes.

Désossez six ou huit cuisses de poulardes, sans en endommager la peau; coupez les pattes à la première jointure; mettez les cuisses sur un linge blanc, remplissez-les d'un ragoût de truffes (1); cousez-les; faites-les cuire dans une casserole foncée de quelques carottes coupées en rond, de deux oignons, d'un bouquet de persil et ciboules, assaisonnez d'aromates et d'une lame de jambon; mettez vos cuisses sur le fond; faites votre mouillement avec une cuillerée à pot de bouillon; couvrez le tout de bardes de lard et de papier coupé en rond. Faites cuire, feu dessus et dessous. La cuisson faite, égouttez-les, ôtez-en les fils, et les servez avec un ragoût aux truffes par dessus (2). BAL.

(1) D'un salpicon composé de truffes et de foies gras. BEAUV. — Couvrez les chairs d'un peu de farce cuite. BAL. — Au lieu de salpicon, un peu de farce cuite, mêlée avec quelques morceaux de truffes, coupés en dés. ARCH. = (2) Dressez-les sur un plat avec un croûton entre chacune, et posez par dessus un ragoût de truffes, que vous aurez mis dans un peu d'espagnole, avec un demi-verre de vin blanc, bien réduit et dégraissé. BAL.

Cuisses de poulardes à la bayonnaise.

Désossez les cuisses de trois ou quatre poulardes, en laissant le bout de l'os qui adhère aux pattes; mettez-les dans une marinade de jus de citron, sel, gros poivre, feuille de laurier en morceaux, et un peu d'ail; laissez-les mariner pendant deux bonnes heures à peu près; égouttez-les; saupoudrez-les de farine, et les faite frire dan du lard râpé. Coupez quatre oignons en rond sans le

cœur; faites-les frire d'une belle couleur, comme les cuisses; dressez celles-ci sur un plat, avec une sauce poivrade dessous, et les oignons frits dessus.

(*Observation.*) On prépare les ailerons de poulardes, comme la fricassée de poulets, et on les dresse dans une casserole au riz, pour relever un potage, ou bien on les accommode en terrine, à la pluche verte, en haricots, à la purée, au soleil, à la chicorée, à la Villeroi, etc. Du reste, voyez ce que nous disons au sujet des ailerons de dindon.

Crêtes et rognons de volaille au velouté.

Faites d'abord cuire dans un blanc vos crêtes et vos rognons; égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec du velouté ou sauce tournée, réduite, et en suffisante quantité; laissez mijoter pendant un quart-d'heure. Liez votre sauce, finissez-la avec un peu de beurre et jus de citron, et servez. LAG. BEAUV.

FOIES GRAS DE POULARDES.

Les foies gras de poulardes s'accommodent à la périgueux, au gratin, en matelotte, en caisse, en atelettes, en coquilles, en escalopes, en pain à l'espagnole, en pain à la gelée. Nous ne parlerons que de ceux à la périgueux et en matelotte, les plus faciles et les meilleurs.

Foies gras à la périgueux.

Beauvilliers et Viard prennent sept foies de poulardes, bien gras, ils en ôtent l'amer et la partie qui touche cet amer. Le premier les pique de clous de truffes, les marque dans une casserole foncée de bardes, les mouille avec une bonne mirepoix, ou avec un verre de vin blanc et un de consommé, peu de sel, une carotte tournée, deux oignons moyens dont un piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et ciboules, demi-feuille de laurier e moitié d'une gousse d'ail; il couvre ensuite ses foies d'un barde de lard et d'un rond de papier, les fait partir et

cuire un quart-d'heure feu dessus et dessous. Après les avoir égouttés, il les dresse sur le plat, et les sauce avec une sauce *aux truffes*, autrement à la *périgueux*.

Viard, après avoir ôté l'amer de ses foies et la partie qui touche cet amer, les fait dégorger, les jette ensuite dans l'eau bouillante, et les retire. Le reste de son procédé est le même que celui de Beauvilliers.

Tous deux disent que vous pouvez servir entre vos foies des crêtes de pain, passées dans le beurre, avec une belle truffe au milieu.

Foies gras en matelotte.

Les deux grands cuisiniers dont nous venons de parler préparent six foies gras, les font blanchir et cuire comme ceux à la périgueux. Après les avoir égouttés, ils les dressent sur le plat, et les saucent, Beauvilliers d'une sauce à la matelotte, et Viard d'une bonne financière. Le premier y ajoute des cœurs de pain passés dans le beurre, et même des truffes.

DINDE ET DINDON.

On est redevable de cet oiseau aux Jésuites qui l'ont apporté de l'Inde en Europe, où il s'est naturalisé et prodigieusement multiplié. Le meilleur dindon est celui qui a la chair blanche. Celui qui l'a jaune offre un manger amer et désagréable. Quand il est gras et dans la nouveauté, on le sert à la broche, piqué ou bardé. Quand il est vieux, on ne l'emploie que pour daube ou galantine à la gelée. La dinde est plus délicate que le dindon.

Dinde aux truffes et à la broche.

Ayez une dinde grasse; épluchez, flambez et videz-la. S'il vous arrivait de crever l'amer ou les intestins, lavez avec de l'eau l'intérieur du corps. Épluchez trois ou quatre livres de truffes; hachez les moins belles; hachez aussi une livre de gros lard (1); mettez avec ce lard dans une casserole vos truffes hachées et celles qui sont entières,

avec sel, poivre, feuille de laurier, épices; laissez le tout pendant trois quarts-d'heure sur un feu modéré; retirez cette farce, remuez-la; laissez-la un peu refroidir; mettez-la dans le corps de votre dinde; recousez-en les peaux; laissez-la se parfumer pendant quelques jours, si la saison le permet; bardez-la; mettez à la broche, enveloppée d'un fort papier beurré; au bout d'environ deux heures, ôtez le papier; faites prendre couleur et servez (2). Rich.

(1) Passez vos truffes au beurre, après les avoir coupées en morceaux, gros comme une petite noix; vous les saupoudrez de sel et de poivre. Card. — Faites une farce avec le foie, quatre truffes hachées, persil, ciboules, peu de sel, gros poivre, lard râpé; liez-la de deux jaunes d'œufs. Détachez la peau de l'estomac d'avec la chair, mettez entre deux de cette farce, et le reste dans le corps. Sab. — Supprimez les truffes musquées. Viard. — Beauv. = (2) Servez avec un ragoût de truffes. *Dict. de Cuisine.* — Alb. — Viard.

Dindon en daube.

Épluchez, flambez et videz un vieux dindon. Lardez-le de gros lard assaisonné de persil, ciboules, pointe d'ail, quatre épices, sel et poivre; mettez-le dans une marmite avec bouillon, poisson d'eau-de-vie; couvrez-le de bardes de lard; ajoutez deux oignons, deux carottes, un bouquet garni (1); faites cuire à petit feu pendant cinq ou six heures; retirez votre dindon; laissez refroidir et épaissir la sauce jusqu'à gelée; entourez-en le corps du dindon, et le servez froid (2). d'Alègre.

(1) Foncez une braisière de bardes de lard, de deux jarrets de veau, et des pattes de la volaille. Raimb. — Enveloppez votre bête dans un morceau d'étamine, que vous cousez et ficelez des deux bouts; vous foncez une braisière de quelques bardes de lard et de débris de veau, quelques lames de jambon; ajoutez, si vous le voulez, un jarret de veau. Beauv. — Un zeste de citron; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc. Alb. — Mouillez avec quatre cuillerées à pot de bouillon; pour plus d'économie, un pied de veau dans la daube, au lieu d'un jarret. Viard. — Un jarret et deux pieds

de veau; on mouille avec du bouillon ou de l'eau, avec un verre de vin blanc. —(2) Votre dindon cuit, vous le retirez; vous passez au tamis le fond de cuisson; vous le laissez refroidir pour enlever plus facilement la graisse, et vous décorez votre daube avec cette gelée. Card.—Versez votre sauce sur un œuf battu dans une casserole; fouettez-les bien ensemble, sur le feu. Après les premiers bouillons, vous passez cette gelée par une serviette fine, et la servez froide autour de la daube. Raimb.

(*Observation.*) Si vous désossez votre dindon, la daube n'en sera que meilleure. Après l'avoir désossé, vous lui rendez sa première forme en rejoignant les chairs, que vous piquez avec des lardons assaisonnés de sel et d'épices. Vous pouvez avant de les recoudre mettre dans le milieu un morceau de rouelle de veau, piquée de même, ou une farce avec du lard et du veau, assaisonnés.

Galantine de dindon.

Prenez un gros dindon, désossez-le en commençant par le dos, en prenant garde d'en déchirer la peau; ôtez les nerfs des cuisses; levez les chairs de ces cuisses et celles de l'estomac; joignez-y un morceau de rouelle de veau, et du lard gras, autant que de chairs; assaisonnez de sel, d'épices, et de fines herbes, hachés menu; pilez le tout dans un mortier; étendez la peau sur un linge fin, la chair en-dessus; mettez-y une couche de votre farce d'un pouce d'épaisseur, puis un rang des filets mignons que vous avez levés, un rang de lardons de langues à l'écarlate ou de tranches de jambon, un de truffes, un autre d'amandes et de pistaches mondées et de petits cornichons. On continue ainsi successivement jusqu'au bout. Au-dessus, on place le reste de la farce. On roule le dindon sur cette farce; on rapproche la peau avec une aiguille à brider, on la coud de manière que toute la farce y soit contenue, ne puisse s'échapper, et que la volaille prenne une forme un peu alongée. Cela fait, vous couvrez votre galantine de bardes de lard, d'un peu de sel; vous l'enveloppez dans une serviette dont vous liez les deux bouts, et vous la ficelez par dessus la serviette, pour

qu'elle conserve la forme que vous lui donnez. Vous la faites cuire ensuite dans une casserole ou dans une marmite, comme une daube, et la servez avec le fond de cuisson, passé au tamis, et réduit en gelée.

Albert veut qu'après avoir concassé la carcasse du dindon, on la fasse bouillir dans une casserole avec deux ou trois cuillerées à pot de bouillon; que l'on passe le jus au tamis, et que l'on s'en serve avec un verre de vin blanc, pour mouiller la galantine. Il fait cuire à petit feu pendant quatre heures.

Viard ne veut pas de pistaches dans la galantine.

Suivant Archambault on sert la galantine entière, en la garnissant de gelée; elle peut être mise sur un socle de sain-doux; on peut la couper en rouelle, après avoir été servie entière, en aspic, etc.

Beauvilliers veut qu'on procède comme à la galantine de poularde.

Cuisses et ailes de dindon à la sauce Robert.

Parez légèrement les cuisses et les ailerons d'un dindon rôti; assaisonnez-les; mettez-les sur le gril, et les servez avec une sauce Robert. Arch. — Card. — Viard.

Ailerons de dindons en haricots.

Échaudez huit ou dix ailerons de jeunes dindons; flambez, parez, désossez-les; mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard dessus et dessous; mouillez-les avec du bouillon sans couleur; ajoutez quelques tranches de citron, sans peau et sans pepins, bouquet de persil et ciboules, carotte tournée, deux oignons dont un piqué de clous de girofle, et demi-feuille de laurier. Après avoir tourné des navets en petits bâtons, les avoir fait roussir dans du beurre et égoutter, vous les jetez, les faites mijoter et cuire dans une casserole avec une cuillerée à pot d'espagnole. Si vous n'aviez pas d'espagnole, vous dresseriez vos ailerons, en les masquant avec les navets. Lorsque vous les aurez parés d'une belle couleur, vous les égoutterez; vous ferez un petit roux, avec une cuillerée à bouche de farine dans le beurre

de vos navets; vous le mouillerez avec la cuisson de vos ailerons; vous ferez bouillir cette sauce, la passerez au tamis dans une casserole; vous y ajouterez les navets que vous laisserez cuire, que vous égoutterez ensuite, et sur lesquels vous jeterez un petit morceau de sucre. Dressez vos ailerons sur un plat, et masquez-les avec vos navets. Souv.

Le procédé d'Albert est moins compliqué. Ce cuisinier passe ses ailerons dans le beurre où il a délayé une demi-cuillerée de farine. Il les mouille ensuite avec une suffisante quantité de bouillon, et les assaisonne avec un bouquet garni, poivre, épices, point de sel, à cause de la salure du bouillon. La cuisson faite aux trois quarts, il fait un roux avec de la farine et du beurre, y met un peu de sucre, y passe de petits navets, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; verse ce roux sur les ailerons, laisse achever de cuire, et dégraisse avant de servir. On peut substituer, ajoute-t-il, des marrons aux navets, ou mettre moitié des uns et des autres.

Viard désosse ses ailerons. Au moment de servir, il les égoutte et met de petits navets dans le milieu de son ragoût, qui est semblable à celui indiqué par notre recette. Ces navets sont accommodés comme ceux qu'on sert pour entrée. Autrement, il fait un roux léger où il fait sauter ses ailerons avant de les mettre au grand mouillement et de les faire aller à grand feu. Quand ils sont aux trois quarts cuits, il y met ses navets, tournés en petits bâtons, et qu'il a fait roussir dans le beurre.

Le procédé de Cardelli est le même.

Archambault mouille ses ailerons passés au beurre, avec du bouillon ou de l'eau. Lorsqu'ils sont presque cuits, il met dans le ragoût des navets frits.

Blanquette de dindon.

Faites cuire un dindon à la broche, et le laissez refroidir. Enlevez, émincez, aplatissez les chairs de l'estomac, et parez-les de votre mieux, et les mettez dans une casserole; coupez des champignons en forme de liards, mettez-

les dans une casserole, avec un jus de citron et un morceau de beurre, et les faites sauter. Quand le beurre est fondu, ajoutez-y six cuillerées à dégraisser de velouté et autant de consommé; faites réduire à moitié; écumez; dégraissez votre sauce, et versez-la sur vos chairs. Avant de servir, liez sur le feu votre blanquette avec deux jaunes d'œufs et un petit morceau de beurre (1). Méz.

(1) Avec un peu de crême ou de lait; finissez votre blanquette avec un morceau de beurre et le jus d'un citron. Beauv. — Ce cuisinier ne veut pas de champignons mis dans une casserole avec jus de citron et beurre.

Ailerons et abatis de dindon en fricassée de poulets.

Échaudez et épluchez vos ailerons et vos abatis; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, champignons, pincée de farine; passez le tout sur le feu; mouillez avec de l'eau ou du bouillon (1); assaisonnez de sel, poivre; faites cuire et réduire à courte sauce; faites une liaison de jaunes d'œufs (2), sans bouillir, et servez avec un filet de vinaigre blanc ou de verjus.

(1) Et un peu de vin blanc. Rob. = (2) Délayés avec de la crême ou du lait. Alb. — Beauv.

Ailerons à la Sainte-Menehould.

Mettez huit ou dix ailerons dans une casserole, avec du bouillon et autant de vin blanc, un bouquet garni, pas de sel, gros poivre, muscade râpée; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce s'attache à vos ailerons; saucez-les bien dans la casserole; faites-les refroidir; trempez-les ensuite dans l'huile fine, et saupoudrez-les de mie de pain (1); arrosez-les d'un peu d'huile; faites-les griller; quand ils sont d'une belle couleur, servez-les en exprimant dessus du jus de citron (2). Lef.

(1) En place d'huile, vous les trempez dans des œufs battus. *Cuis. bourg.* = (2) Servez avec une bonne remoulade. Méz.

Ailerons de dindon en chipolata, ou à la financière.

Vous désossez vos ailerons et les parez; vous les sautez avec un morceau de beurre sur un bon feu; vous y ajoutez ensuite une cuillerée à bouche de farine, deux cuillerées à pot de bouillon, feuille de laurier, gros poivre. Faites bien bouillir et écumez. Cela fait, coupez du petit lard en petits carrés plats, ajoutez-les aux ailerons, avec des champignons très blancs, bouquet de persil et ciboules. La cuisson presque faite, mettez dans votre ragoût que vous aurez dégraissé, vingt quatre petits oignons bien épluchés, des marrons mondés, des saucisses longues, blanchies et liées par le milieu. La cuisson achevée, dressez vos ailerons sur le plat, ôtez de votre ragoût le bouquet et le laurier; liez-le avec des jaunes d'œufs, et le versez sur vos ailerons. Hél.

Raimbault fait sauter ses ailerons échaudés et désossés jusqu'à la drnière jointure, dans un beurre de citron, et cuire ensuite entre deux bardes de lard avec une cuillerée de bon consommé. Il pèle ensuite une douzaine de marrons crus, les passe au beurre pour en ôter la seconde peau, fait blanchir une douzaine de petits oignons, autant de petites saucisses, et met tout cela dans une casserole foncée de lard, avec six ou huit grosses truffes et autant de champignons, et couvre de bardes de lard. Il mouille avec du consommé, et fait cuire pendant une bonne demi-heure. Un instant avant de servir, il dégraisse la cuisson de ses ailerons et la mêle avec ce ragoût. Il clarifie, fait réduire et incorpore cette sauce dans une bonne espagnole; il égoutte, dresse ses ailerons en miroton, et arrange au milieu et autour les marrons, les saucisses, les truffes, les petits oignons et les champignons, et masque le tout avec sa chipolata.

Archambault veut que, lorsque le ragoût à la financière est bien fini, on mette autour des ailerons, en les servant, des croûtons glacés.

Beauvilliers fait son ragoût avec de l'espagnole réduite, du vin de Madère, des champignons tournés, de petits oi-

gnons cuits à blanc, des marrons, de petites saucisses, des truffes coupées en quartiers, et un peu de gros poivre. Il le réduit, le dégraisse et le verse sur les ailerons.

Ailerons en matelotte.

Passez vos ailerons dans du beurre que vous aurez fait roussir avec un peu de farine. Mouillez ensuite avec moitié bouillon et moitié vin; ajoutez bouquet garni, gousse d'ail (1), deux clous de girofle, sel et poivre; faites bien bouillir; à moitié de la cuisson, mettez dans cette sauce de petits oignons, revenus dans le beurre (2), et quelques champignons. La cuisson faite à courte sauce, ajoutez une demi-cuillerée de câpres; ôtez le bouquet, dressez vos ailerons avec des croûtons autour, et versez votre sauce. LACHAP. — ALB. — CARD.

(1) Thym, laurier, basilic. *Cuis. bourg.* = (2) Blanchis à l'eau bouillante et épluchés. ID.

Ailerons piqués et glacés.

Échaudez vos ailerons, désossez-les en partie, faites-les raffermir dans l'eau chaude, flambez-les, et les piquez de petit lard. Mettez-les ensuite dans une casserole avec du bouillon (1), un peu de glace et un rond de papier beurré. La cuisson presque faite, réduisez le mouillement à consistance de glace; faites prendre belle couleur à vos ailerons en les laissant mijoter dans une sauteuse sur une cendre chaude. Ainsi glacés, dressez-les sur le plat, le côté piqué et glacé en dessus. Vous les servez sur de la chicorée à la béchamel ou autre sauce. (2).

(1) Ou consommé. ARCH. = (2) Mettez dans le restant de votre glace une cuillerée à dégraisser pleine d'espagnole et une de consommé; faites bouillir; détachez bien la glace; saucez les ailerons avec cette sauce, et servez. BEAUV. — Servez vos ailerons sur de la chicorée, haricots, ragoût de champignons ou tel autre. CARD.

Marinade de dindon.

Coupez les restes d'un dindon cuit à la broche, en morceaux moyens; faites-les mariner pendant trois heures, au jus de citron et verjus, avec sel, poivre, clous de girofle, ciboules et laurier (1). Faites ensuite une pâte claire avec de la farine, du vin blanc et des jaunes d'œufs; trempez-y vos morceaux marinés, et les mettez dans une friture. Servez-les avec du persil frit. Souv.

(1) Mettez-les dans une marinade cuite. Card. — Arch.

Hachis de dindon à la reine.

Enlevez les blancs qui vous restent d'un dindon rôti; retranchez-en les peaux et les nerfs (1); hachez-les très fin, et les mettez dans une béchamel que vous aurez fait bien réduire (2); faites chauffer ce hachis, servez-le sur un plat garni de croûtons, et arrangez dessus quelques œufs pochés (3).

(1) Coupez-les en petits dés. Viard. = (2) Si vous n'avez pas de béchamel, vous vous servirez de velouté; si vous n'avez pas de sauce, vous ferez bouillir dans une casserole pendant une demi-heure quelques débris du dindon, avec un peu de bouillon; vous ferez ensuite un roux blanc où vous verserez cette essence; vous ferez jeter quelques bouillons à cette sauce, la dégraisserez, y mettrez une liaison de trois œufs, et la verserez sur votre hachis que vous tiendrez chaudement, sans faire bouillir. Bal. — Mettez votre hachis dans une béchamel avec un peu de beurre, sel, poivre, muscade râpée. Alb. = (3) Servez avec des croûtons ou des œufs pochés. Id. — Glacez les œufs pochés avec un pinceau. Arch.

L'OIE.

Il y a deux sortes d'oies: l'oie sauvage et l'oie domestique. La première est beaucoup plus délicate que l'autre. Celle-ci se met à la broche quand elle est jeune, et en daube quand elle est vieille.

Oie à la broche.

Prenez une jeune oie dont la graisse soit blanche; coupez-lui les ailes, videz, épluchez, flambez-la, coupez-lui les ongles des pattes, et essuyez-les avec un linge blanc; en la bridant, laissez-lui les pattes allongées; mettez-la à la broche; faites-la cuire à propos; saupoudrez-la de mie de pain très fine; lorsqu'elle est d'une belle couleur, retirez-la et la servez chaudement.

Oie aux marrons et à la broche.

Épluchez un demi-cent de beaux marrons, passez-les dans un peu de beurre pour en enlever facilement l'épiderme. Mettez-en à part un certain nombre des plus beaux; hachez les autres avec le foie de votre volaille que vous aurez vidée, épluchée et flambée; ajoutez à ce hachis une demi-livre environ de chair à saucisses, un peu de panne de cochon (2), échalotes, gousse d'ail, persil, ciboule, hachés menu, sel, poivre et muscade râpée (1). Passez cette farce sur le feu, et remplissez-en le corps de votre oie; cousez-en la poche, bridez-la, mettez-la à la broche, et faites-la cuire pendant une heure un quart ou une heure et demie. (2)

(1) Hachez le foie; passez-le dans du lard râpé avec un oignon coupé en petits dés, épluchez de leurs deux peaux cinquante marrons, faites-les mijoter avec cette farce jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Remplissez par la poche votre oie de cette farce, cousez cette poche, de peur qu'elle ne s'en échappe, et faites cuire à la broche. Beauv — Viard. = (2) Ou un morceau de beurre. Alb. — Si l'on veut ajouter de la chair à saucisses, il faut la faire cuire doucement avant de la hacher. Arch. — Servez avec un ragoût de marrons. Alb.

Oie en daube.

On ne met en daube que les vieilles oies.

Videz, épluchez et flambez votre oie; troussez les pattes dans le corps; lardez-la partout avec du lard assaisonné

de persil, ciboule, échalotes, demi-gousse d'ail, peu de sauge, thym, basilic, le tout haché très menu, poivre, sel, muscade râpée; passez au beurre des marrons rôtis, avec un peu de sucre; remplissez-en le corps de votre volaille; cousez-en la poche, ficelez-la de peur qu'elle ne perde sa forme (1), mettez-la dans une terrine juste à sa grandeur, avec des bardes de lard dessus et dessous; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, et du vin blanc (2). Ajoutez un jarret de veau coupé en morceaux, quatre carottes, quatre oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, un panais, un bouquet garni, sel, gros poivre, épices. Faites cuire pendant trois heures à petit feu (3); retirez votre bête; dégraissez la cuisson; passez-la au tamis; faites-la réduire et refroidir pour qu'elle se tourne en gelée; clarifiez cette gelée avec un blanc d'œuf, dressez votre daube sur le plat avec cette gelée autour et dessus (4). Card. — Alb.

(1) Enveloppez-la dans une serviette et l'empotez avec bouillon et vin blanc. Lag. = (2) Deux verres d'eau, autant de vin blanc. Méz. — Raimb. — Trois cuillerées à pot de bouillon, point de vin blanc. Viard. = (3) Quatre ou cinq heures. Arch. = (4) On peut la garnir d'oignons glacés, de choux, de navets et de tout autre légume. — On peut mettre autour des oignons glacés, une sauce tomate, des choux ou des navets glacés. Viard. — Oignons, carottes tournées sous le fond de cuisson, passé au tamis et réduit. Beauv.

Cuisses d'oie grillées à la lyonnaise.

Prenez trois ou quatre cuisses d'oie rôtie ou en daube; faites-les chauffer dans leur sain-doux; faites frire six gros oignons coupés en anneaux, dans ce même sain-doux; quand ils sont cuits et d'une belle couleur, égouttez-les ainsi que les cuisses; dressez-les sur les cuisses, avec une poivrade dessous ou toute autre sauce piquante. Sab.

Cuisses d'oie à la remoulade, par Richaut.

Prenez deux cuisses d'une oie cuite en daube ou à la broche (1); trempez-les dans le gras de leur cuisson, pa-

nez-les avec de la mie de pain; arrosez-les légèrement avec de l'huile; faites-les griller de belle couleur, et servez-les à sec, avec une saucière où vous aurez délayé un peu de moutarde, sel, gros poivre, câpres, anchois, persil, ciboules, pointes d'ail, le tout haché très fin, un peu de vinaigre et de l'huile à proportion.

(1) Cuites à la braise. SAB.

Cuisses d'oie à la purée.

Levez et désossez six cuisses d'oies bien grasses, jusqu'au joint de l'intérieur; assaisonnez-les de sel et gros poivre; remplacez l'os que vous avez ôté par une farce (1); rassemblez ensuite les chairs de vos cuisses, et les cousez de manière à leur donner une belle forme. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, placez-y vos cuisses; couvrez-les de bardes; ajoutez quelques carottes et oignons, feuille de laurier, thym, deux clous de girofle, et plein une cuillère à pot de consommé. Faites mijoter pendant deux heures; égouttez vos cuisses; dressez-les sur le plat, et les masquez de la purée qui vous plaira, ou d'une sauce Robert, ou de telle autre sauce. RAIMB.

(1) Par un peu de lard haché. VIARD. — La recette de ce cuisinier, à cette variante près, est celle de Raimbault. Au nombre des sauces, il met la sauce tomate.

Le procédé de Beauvilliers est tout différent. Après avoir fait chauffer ses cuisses comme celles à la lyonnaise; après les avoir égouttées, il les dresse, les masque d'une bonne purée de pois verts, finie avec un pain de beurre et sert.

Manière de conserver les cuisses et les ailes d'oie.

Comme les cuisiniers les plus distingués enseignent la manière de conserver les cuisses et les ailes d'oie, nous avons cru devoir les imiter dans cet ouvrage classique, en suivant la méthode à laquelle nous nous sommes assujettis jusqu'à présent.

Faites rôtir à moitié des oies bien grasses; levez-en les cuisses et les ailes d'un seul morceau, de manière qu'il

n'y reste que la carcasse (1). Laissez-les refroidir; frottez-les ensuite d'un peu de salpêtre et de sel fin. Mettez-les après dans un vase de terre avec des feuilles de laurier, du thym et de la sauge, de manière qu'il y ait un lit de de ces cuisses et de ces ailes, ensuite un lit de laurier, de sauge et de thym et ainsi de suite. Couvrez votre terrine; laissez-y cette marinade pendant vingt-quatre heures. Retirez vos cuisses et vos ailes; essuyez-les, et les faites cuire à petit feu, avec la graisse fondue que la cuisson des oies a rendue. Lorsque vous vous êtes assuré qu'elles sont cuites entièrement, vous les retirez de leur graisse; vous les laissez refroidir, et vous les arrangez dans une terrine ou dans un pot, en les joignant bien les unes aux autres; vous versez dessus la cuisson encore tiède jusqu'à une épaisseur de trois doigts au-dessus (2). Quand le tout est refroidi, vous couvrez votre pot ou votre terrine. Ces cuisses et ces ailes, ainsi préparées, se servent avec différentes sauces ou ragoûts, à la sauce Robert, à la Sainte Menehould, avec un sauce piquante, avec une remoulade; on les fait frire et on les sert avec une sauce à la moutarde, etc. Rich.

(1) Il faut ôter l'os du gros de la cuisse. Arch. =(2) Si vous n'avez pas assez de graisse, ajoutez-y un peu de sain-doux en remettant les cuisses et les ailes dans la cuisson. Card.

SARCELLE ET CANARD.

La sarcelle est un oiseau aquatique de l'espèce du canard sauvage; mais elle est plus petite, d'un goût plus agréable, et se digère mieux. Elle s'apprête comme le canard.

Il y a deux sortes de canards: le sauvage et le domestique. Le premier se mange ordinairement cuit à la broche; l'autre s'apprête de différentes manières.

Canard à la broche.

Prenez un jeune canard, autrement un caneton, qui soit bien gras; tuez-le, en lui plantant une aiguille dans

la cervelle au milieu de la tête, plumez-le tout chaud, flambez-le; videz-le et le laissez mortifier; lardez-le (1), troussez-le, en lui renversant les pattes le long des cuisses; mettez-le à la broche devant un feu modéré; arrosez-le avec du bouillon réduit, dans lequel coulera son jus; laissez-le cuire pendant trois quarts d'heure ou une heure et le servez chaud avec le jus de la lèchefrite (2). LECOINTE.

(1) Bridez-le et frottez-le avec son foie. BEAUV. — On peut le farcir de saucisses grillées et de marrons cuits. BALAINE. — (2) Servez avec une sauce bigarade, ou une italienne bien finie. ARCH. — Avec un citron entier. BEAUV. — Faites le cuire sans le piquer ni le larder; il se mange avec sel et poivre blanc: *Dict. de Cuis.*

Canetons rôtis aux olives.

Préparez-les comme ci-dessus, avec l'attention de les flamber et de bien éplucher tout le duvet qui leur couvre le corps; lavez ensuite des olives dans l'eau bouillante; ôtez-en proprement les noyaux; lavez-les une seconde fois et les laissez égoutter. Cela fait, mettez-les cuire dans du bouillon, avec du petit lard, un anchois, une tranche de citron, tournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris goût et consistance. La cuisson faite, retirez-les; remplissez-en le corps de vos canetons; recousez l'ouverture; faites-les cuire à la broche, en les arrosant de leur jus. HÉL.

Beauvilliers met cuire ses canetons à une braise, après les avoir remplis de beurre manié, d'un peu de sel, et de jus de citron, et les sert masqués d'un ragoût d'olives.

Albert fait aussi cuire ses canetons dans une braise. Après avoir passé la cuisson, il y ajoute des champignons coupés, la fait réduire, et jette dans cette sauce des olives coupées en spirale autour du noyau; il la fait bouillir un instant et la verse sur ses canetons.

Viard fait aussi cuire ses canetons dans une braise. S'il n'a pas de sauce espagnole, il fait un roux qu'il arrose

avec leur cuisson, et le passe au tamis, et en cas que cette sauce ne soit pas assez longue, il y met du bouillon. Il sert avec un ragoût d'olives.

Raimbault fait cuire son canard, comme celui dit à la poële, il tourne ses olives, leur fait jeter un bouillon dans l'eau, les met ensuite dans cinq ou six cuillerées d'espagnole, un peu réduite, et les verse ensuite sur le canard.

Suivant le Dict. de cuisine, on peut faire cuire le canard à la braise ou à la broche. On passe à la casserole deux ou trois petits champignons, on les mouille d'un bon jus, et les lie d'un coulis clair de veau et de jambon; après avoir ôté le noyau des olives, on les jette dans l'eau bouillante; on les retire, on les égoutte, on les met dans le ragoût ci-dessus, et après un bouillon, on les sert sur le canard.

Canard aux navets.

Cette manière d'apprêter les canards est la plus commune, avec celle de les mettre à la broche.

Plumez, flambez et videz un canard sauvage ou domestique; piquez-le de gros lard, assaisonné de fines herbes et d'aromates hachés menu; mettez-le dans une braise, avec tranches de lard dessus et dessous, bouquet de persil, carottes, panais coupés en rond, thym, laurier, muscade râpée; mouillez avec suffisante quantité de bouillon ou d'eau, et autant de bon vin blanc. Couvrez bien votre casserole; faites cuire doucement, feu dessus et dessous. Coupez des navets en dés, ou les tournez en façon d'olives; passez-les au beurre ou à la graisse dans une casserole; étant d'une belle couleur rousse, égouttez-les, et les faites ensuite mijoter dans un bon jus. Liez cette sauce avec un bon coulis; retirez votre canard de sa braise; égouttez-le et le servez dans un plat, le ragoût de navets par dessus. Sab.

Autre manière de canard aux navets.

Si vous voulez éviter les frais d'une braise, piquez votre canard; saupoudrez-le de farine; faites-lui prendre couleur dans du lard fondu; faites un petit roux que vous mouillez de bouillon et de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, clou de girofle, oignon, tranches de citron, persil, ciboules, échalotes, hachés menu; faites cuire votre canard dans cette sauce; quand il est cuit, passez la cuisson; faites-la réduire, et servez le ragoût sur votre canard. Id.

Suivant Cardelli, il faut mettre votre canard dans du beurre, ajouter un peu de farine, mouiller avec bouillon et un verre de vin blanc, avec bouquet garni, sel et poivre. La cuisson à moitié faite, mettez-y des navets passés au beurre; quand elle est achevée, dégraissez; faites réduire et servez. On voit que cette manière est à peu près la même que la précédente.

Beauvilliers, après avoir fait revenir son canard dans du beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur, le retire de la casserole; il fait ensuite roussir de petits navets, tous égaux, et tournés au couteau, dans le beurre de son canard. Lorsqu'ils sont d'une belle couleur, il fait un petit roux avec du bouillon ou avec de l'eau, et assaisonnement, dans lequel il fait entrer une gousse d'ail et une feuille de laurier. Il fait cuire son canard dans cette sauce. A la moitié de la cuisson, il y met ses navets, laisse mijoter le tout; la cuisson faite, il dégraisse son ragoût, et le verse sur son canard.

Raimbault propose une braise où l'on fait cuire le canard entre deux bardes de lard, après l'avoir fait dégorger pour lui en ôter les poumons. Il tourne ensuite des navets et les fait roussir au beurre, ensuite cuire dans de l'espagnole et du consommé. La cuisson des navets achevée, il dégraisse le ragoût, le fait un peu réduire, et le sert sur son canard.

Souvent, après avoir fait revenir son canard dans une

casserole avec du beurre et de la farine, le mouille avec du bouillon, y met bouquet garni, poivre et sel; il fait cuire ses navets avec le canard, met un filet de vinaigre dans son ragoût bien dégraissé, et sert à courte sauce.

Viard fait cuire son canard dans une braise, met dans la cuisson cinq ou six navets coupés en tranches. Il sert son ragoût, avec des petits navets, sur et sous son canard. Il propose une autre manière, dite *à la bourgeoise*, qui est la même à peu de chose près que celle de Souvent, Beauvilliers, et la seconde que nous avons indiquée. Il met, avant de servir, un peu de sucre dans son ragoût.

Archambault ne veut point de braise. Sa recette est celle de Viard, Beauvilliers, Souvent, et la seconde que nous avons indiquée.

Albert fait de même; mais il met un peu de sucre dans le roux des navets. Son autre manière est une braise, comme celle de Viard, de Beauvilliers et la première de Sabathier.

Canetons aux truffes.

On les prépare exactement comme les dindons aux truffes, excepté qu'on fait une moindre quantité de farce. Après les avoir farcis avec le même soin et recousus, on les fait rôtir à la broche, enveloppés d'une crépine; on les arrose avec leur propre jus, et on les sert de même. Lef.

Ce cuisinier est le seul de ceux que nous connaissons, qui donne cette recette; puisqu'il renvoie au dindon aux truffes. Il faut savoir qu'il compose cette farce du foie de sa bête, d'un peu de rouelle de veau, persil, sel, poivre, quelques petits oignons de Provence, le tout haché et manié ensemble; il étend cela dans tout le corps de la volaille en y parsemant une trentaine de jolies truffes, rondes cuites dans du vin blanc, et finissant par quelques autres

hachées avec la farce. Après en avoir recousu l'ouverture, il la dépose pendant quelques jours dans un endroit frais; après quoi il la met à la broche.

Canards au père Douillet.

Prenez deux jeunes canards, épluchez-les, flambez-les, et troussez leurs pattes en dedans; piquez-les de petit lard; faites une farce avec la chair d'une poule hachée avec leur foie, deux saucisses, un peu de jambon, et cinq ou six truffes cuites dans du vin rouge; le tout haché, manié ensemble, et lié avec deux jaunes d'œufs; remplissez le corps de vos canards de cette farce, en y parsemant çà est là quelques tranches de citron, et une pincée de coriandre; cousez-en l'ouverture, et les faites cuire à la broche, en les arrosant de leur jus, et les servez avec ce jus. Lef.

La Cuisinière bourgeoise accommode tout autrement son canard au père Douillet. Après l'avoir préparé, elle le met dans une casserole juste à sa grandeur, avec persil, ciboules, gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, pincée de coriandre, oignons en tranches, carotte, panais, un morceau de beurre, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc, et fait cuire à petit feu; la cuisson faite, elle la passe au tamis, la dégraisse, la fait réduire et la sert sur son canard.

Canard poëlé.

Videz, flambez, épluchez votre canard; renversez-en les pattes le long des cuisses, et les assujettissez avec une aiguille à brider, et de la ficelle; rentrez le croupion en dedans, frottez l'estomac avec du citron; couvrez-le de bardes de lard; et le ficelez. Cela fait, mettez-le dans une casserole(1), avec bouquet garni, deux oignons, une carotte, et des débris de veau(2); mouillez avec une demi-cuillerée à pot de bouillon (3), et salez: faites cuire à petit feu, déficelez, égouttez, dressez votre canard sur le plat et le servez avec une sauce bigarade(4):

(1) Foncée de bardes de lard. Raimb. = (2) Des cous de canards ou de volailles. Card. = (3) Avec du bouillon et un verre de vin blanc. Id. — Alb. — (4) Viard et Raimbault disent dans les mêmes termes qu'il faut verser sur le canard, quand on l'a dressé sur le plat, une sauce faite avec trois cuillères à dégraisser d'espagnole travaillée, un peu de gros poivre et le jus d'une bigarade, avec un peu de son zeste, faute de bigarade on se sert de citron. — On peut encore servir le canard à la purée de lentilles ou à celle de navets; aux sauces vertes, olives, ou aux ragoûts de navets. Card.

Canard à la Bruxelles.

Videz, flambez, épluchez votre canard; faites un salpicon avec un ris de veau coupé en petits dés, du petit lard bien entrelardé, coupé de même(1); maniez le tout avec persil, ciboule, champignons(2), deux échalotes, le tout haché, peu de sel et gros poivre(3); mettez ce salpicon dans le corps de votre canard; cousez-en l'ouverture pour que rien ne sorte; mettez une barde de lard sur son estomac; mettez-le dans une casserole, avec deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais, et un bouquet garni; mouillez avec un verre de vin blanc et autant de bouillon(4). La cuisson achevée, passez la sauce au tamis, dégraissez-la, mettez-y un peu de jus pour la lier; faites-la réduire, et servez-la sur votre canard(5). *Cuis. bourg.*

(1) Quelques crêtes de coqs, point de lard. Raimb. = (2) Des truffes. Id. = (3) Liez votre salpicon avec de l'espagnole réduite. Id. (4) Faites cuire pendant deux heures dans une mirepoix. Id. = (5) Mettez pour sauce une espagnole clarifiée et de bon goût Id.

PIGEONS.

Nous avons parlé des ramiers; il n'est ici question que des pigeons de volière, ou du biset; ils ont beaucoup plus de chair que les fuyards, et sont plus délicats.

Le pigeon de volière est le seul qu'on mette à la broche.

Pigeons à la crapaudine.

Ayez trois pigeons; videz-les; flambez-les; épluchez-les; troussez-leur les pattes dans le corps; levez une partie de leur estomac sans offenser le coffre (1), et aplatissez-les sur le dos. Cela fait, mettez fondre dans une casserole un morceau de beurre, avec sel et gros poivre; ensuite vos pigeons du côté de l'estomac, retournez-les, et faites-les revenir. La cuisson presque achevée, vous les retirez (2), et les faites griller d'une belle couleur à un feu modéré. Servez-les sur une sauce piquante (3).

(1) Fendez-les par le dos, sans les séparer. Card. — Renversez l'estomac et les aplatissez avec le manche d'un couteau. Beauv. = (2) Les imprégnez de mie de pain. Arch. — Alb. = (3) Avec du jus, ou une sauce aux cornichons. Arch. — Aux échalotes. Alb. — Faites bouillir une cuillerée à bouche d'échalotes hachées dans trois cuillerées de vinaigre, un demi-verre d'eau, peu de sel et poivre, et versez cette sauce sur vos pigeons grillés. Viard. — Ou avec un jus clair Raimb.

Balaine après avoir préparé ses pigeons, les frottait d'huile, sel, poivre, persil, ciboules, le tout haché, les panait de mie de pain, et les mettait sur le gril sans les faire revenir. Il les servait avec une sauce de verjus ou vinaigre, sel, poivre, échalotes hachées, et un morceau de beurre.

Pigeons en compote.

Préparez trois petits pigeons; troussez-leur les pattes ôtant le corps; faites-les blanchir; ôtez-le cou et les ailes; mettez-les dans une casserole, avec deux ou trois truffes, des champignons, quelques foies de volaille, un ris de veau coupé en quatre et blanchi (1); bouquet de persil, ciboules, gousse d'ail (2), deux clous de girofle, basilic, un morceau de beurre fin; passez-les sur le feu; ajoutez une bonne pincée de farine et délayez; mouillez avec du bouillon et un verre de vin blanc, sel, gros poivre. Faites

cuire et réduire à courte sauce ; dégraissez ; servez avec un jus de citron ou avec un filet de vinaigre blanc (3).

(1) Avec du lard coupé par petits morceaux. Sab. = Deux culs d'artichauts coupés en deux et cuits à moitié dans l'eau, quelques truffes. Lag. = (3) Dressez et servez avec une garniture de champignons frits, ou de fricandeau, ou de tranches de citron. Id.

La recette d'Albert est à peu de chose près la même que la nôtre. Il ajoute de la muscade râpée à l'assaisonnement, mais pas de sel, parceque le bouillon est salé. Il dégraisse sa sauce avant que les pigeons soient entièrement cuits, y met de petits oignons roussis au beurre, et sert le ragoût sur ses pigeons.

Viard ne met ni ris de veau ni foies de volailles, mais seulement du petit lard coupé en morceaux ; il ne met point de vin blanc, mais ou du bouillon, ou seulement de l'eau.

Cardelli agit comme Viard : il dresse ses pigeons avec des croûtons.

Archambault fait revenir ses pigeons dans un roux avec du petit lard ; il mouille ce roux avec du bouillon ou de l'eau. Il met dans la cuisson faite de petits oignons passés au beurre, et sert avec des croûtons.

Beauvilliers fait aussi un petit roux avec du petit lard et du beurre. Ses pigeons revenus, il les mouille avec du bouillon ou de l'eau. Il met aussi dans la sauce de petits oignons passés au beurre. La sauce réduite, il dresse ses pigeons et les masque avec son ragoût.

Pigeons aux pois.

Videz, flambez, épluchez trois ou quatre pigeons, troussez et bridez-les (1) ; faites-les revenir dans du beurre avec une demi-cuillerée de farine, un morceau de sucre, du petit lard coupé en tranches minces ; mouillez avec du bouillon (2) ; mettez bouquet garni, poivre, peu de sel, environ un litron de petits pois (3) ; faites cuire à un feu doux jusqu'à courte sauce ; dégraissez, et servez (4).

(1) Échaudez-les et les faites blanchir. *Cuis. bourg.* = (2)

Avec du consommé et peu de sucre. Raimb. — Faites dessaler votre petit lard, près d'une demi-heure, avant de faire votre roux, et de mouiller petit-à-petit avec du bouillon. Beauv. — Mouillez avec du bouillon et de l'eau. Arch. — Avec un verre d'eau. *Cuis. bourg.*

Viard ne fait point revenir ses pigeons dans le beurre: aussitôt après les avoir fait dégorger une demi-heure et blanchir, il les met dans une casserole, couverts de bardes de lard et d'un rond de papier; il les mouille de consommé, y met un bouquet assaisonné, les fait cuire et les sert avec un ragoût de petits pois au lard.

(3) Ne mettez les petits pois qu'à moitié de la cuisson. Beauv. — Passez les pois au beurre. Lach. = (4) Servez vos pigeons en les masquant de leur ragoût de pois et de petit lard. Id. — Au moment de servir, on peut mettre dans le ragoût une idée de sucre. Hél. — La cuisson faite, ajoutez un morceau de beurre manié de farine, et servez à courte sauce. Rob. — Avant de servir, un peu de sucre. Card. — Faites une liaison de deux jaunes d'œufs, sans bouillir: servez à courte sauce. Raimb. — Une liaison de deux jaunes d'œufs, avec de la crême. *Cuis. bourg.*

Pigeons à la Minute.

Plumez à sec trois gros pigeons, videz, flambez, épluchez-les; troussez-leur les pattes dans le corps (1); faites-les refaire sur le feu, avec un morceau de beurre, lardez-les de gros lard; foncez une casserole de tranches de veau blanchies; placez-y vos pigeons, avec sel, gros poivre, carottes coupées en tranches, oignons, bouquet de persil, ciboules, gousse d'ail, deux clous de girofle; couvrez-les de bardes de lard; faites suer un quart d'heure; mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc; faites cuire à petit feu; dégraissez votre sauce, passez-la au tamis; mettez-y un peu de blond de veau; dressez vos pigeons et les servez en y versant cette sauce. Minute.

(1) Coupez-les par moitié. Card. — Entiers ou coupés par la moitié. Arch.

(Nota.) Ces deux cuisiniers ont un autre procédé que

Minute. Après avoir passé leurs pigeons d'abord avec du beurre, des champignons, des échalotes et du persil haché, ils les retirent, et mettent dans cette première cuisson demi-verre de vin blanc et autant de bouillon. Lorsque la glace est détachée, et qu'elle a bouilli un instant, ils la servent sur les pigeons. Cette recette a tiré son nom de M. Minute.

Pigeons marinés et grillés.

Fendez trois moyens pigeons par le dos, depuis la poche jusqu'au croupion, et les aplatissez un peu; faites-les mariner (1) avec huile, persil, ciboules (2), champignons, échalotes, le tout haché, sel, fines épices; faites-y tenir cet assaisonnement le plus que vous pourrez; panez-les de mie de pain (3); faites-les cuire sur le gril, en les arrosant du reste de leur marinade; servez-les avec une sauce dessous, faite avec un peu de consommé, du blond de veau, un morceau de beurre manié de farine, câpres, échalotes hachées, sel, gros poivre, muscade râpée, en servant un jus de citron par dessus (4).

(1) Pendant quelques heures. Arch. = (2) Gousse d'ail. Id. = (3) Au moment de les mettre sur le gril, il faut les débarrasser de tout ce qui aurait pu s'y attacher. Id. =(4) Servez-les avec une maître-d'hôtel froide, ou un beurre d'anchois. Id. — avec filet de vinaigre. Mèz.

Pigeons marinés et frits.

Vous les faites mariner avec du vinaigre, de l'eau et toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, clous de girofle; les trempez ensuite, bien essuyés, dans l'œuf battu, les farinez, les faites frire, et les servez avec persil frit.

Pigeons à la Gantiel.

Prenez six petits pigeons, nés depuis une semaine; flambez-les délicatement, épluchez-les, frottez-les avec un citron (1); faites-les revenir dans du beurre sans leur faire prendre couleur (2); foncez une autre casserole de bardes

de lard; placez-y vos pigeons; versez-y le beurre dans lequel ils sont revenus; recouvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier; mouillez-les avec une poële (voyez cette sauce), faites-les mijoter; la cuisson achevée, dressez-les sur le plat, avec une écrevisse entre deux et saucez avec un beurre d'écrevisses (2).

(1) Assujettissez-les avec une petite brochette. Arch. = (2) Vous faites raidir vos pigeons. Viard. — Ne les faites point raidir. Beauv. — Avec le beurre, le jus de trois citrons et un peu de sel blanc. Beauv. — Avant de les mettre dans le beurre, frottez-les de citron. Arch. — Card. — Avant de servir, égouttez-les, dressez-les sur le plat avec une garniture de crêtes ou de truffes, ou une sauce verte. Bal. — Mettez au milieu de vos pigeons une belle truffe. Beauv.

Les pigeons à la cuillère et à la cardinale s'apprêtent de même.

Pigeons en papillotes.

Otez les ailerons et les pattes de trois ou quatre pigeons, coupez-les en deux; saupoudrez-les de sel fin, sautez-les et faites-les raidir dans un peu de beurre (1); retirez-les; délayez un peu de farine avec du bouillon, versez-la sur le beurre; ajoutez échalotes, persil, champignons, le tout haché menu; faites réduire cette sauce; saucez-en chaque moitié de pigeons; couvrez-les de bardes de lard enveloppez-les d'un papier huilé, et les faites griller (2). Souv.

(1) Lard gras râpé, huile fine, pendant un quart-d'heure. Viard. = (2) Servez avec un jus clair dessous. Id.

Pigeons en Macédoine.

Videz par la poche quatre pigeons de volière, faites-les dégorger pendant un jour entier (1); maniez une livre de bon beurre avec sel, poivre et muscade râpée; remplissez-en l'intérieur de vos pigeons; troussez-les, les pattes en long; frottez-les de beurre et de citron. Cela fait

mettez-les dans une casserole, entre deux bardes de lard; mouillez-les avec du consommé; la cuisson faite (2), égouttez-les, et les dressez sur le plat avec une macédoine de légumes. Hél.

(1) Une demi-heure et blanchir. Chaud. = (2) Coupez-les par la moitié. Id.

(Nota.) Viard ne met point de beurre assaisonné dans l'intérieur de ses pigeons. C'est pourquoi il les coupe par la moitié avant de les servir avec une macédoine.

Pigeons en matelotte.

Préparez vos pigeons (1); passez-les avec des tranches minces de petit lard, dans du beurre que vous avez fait roussir avec une demi-cuillerée de farine; mouillez ensuite avec bouillon et autant de vin blanc; assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, clous de girofle, bouquet garni; ajoutez champignons, et petits oignons passés au beurre; faites cuire à grand feu, et réduire votre sauce (2); passez et dégraissez cette sauce, et la servez sous vos pigeons (3).

(1) Lardez-les avec des filets d'anchois. Rob. = (2) A la fin de la cuisson, mettez six petites saucisses blanchies. Lag. = (3) Mettez dans la sauce une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de lait; servez avec un filet de verjus. *Cuis. bourg.* — En servant mettez un jus de citron, et garnissez de croûtons passés au beurre. Lag.

Pigeons au soleil.

Videz, flambez et troussez vos pigeons; faites-les cuire à une bonne braise (1); la cuisson faite, égouttez-les; enveloppez-les d'une farce de toute sorte de volailles, en laissant passer la tête; trempez-les dans des œufs battus; panez-les et saupoudrez-les de farine; faites-les frire de belle couleur; servez-les à sec sur une serviette. *Dict. de Cuis.*

Raimbault met cuire de petits pigeons dans une casserole avec vin blanc, bouquet de persil, ciboules, gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, gros poivre, un peu de beurre; la cuisson faite, il les laisse refroidir, les trempe ensuite dans une pâte à frire, etc.

Beauvilliers coupe en deux trois pigeons cuits à la broche, et les fait mijoter environ vingt minutes dans une marinade cuite. Après les avoir égouttés, il les trempe dans une pâte à frire, les fait frire d'une belle couleur, et les dresse sur le plat avec une couronne de persil frit.

(Observation). On voit que les *pigeons au soleil* ne sont autre chose que de jeunes pigeons cuits dans une braise, qu'on met dans une marinade, après les avoir fait cuire à la broche, et que l'on fait frire ensuite panés, ou trempés dans une pâte à frire.

Pigeons à la broche.

Prenez le nombre de pigeons, que vous devez servir; après les avoir plumés, vidés, vous les refaites légèrement (1); vous les épluchez, les troussez, les bridez, et les bardez de tranches de lard bien minces; si vous pouvez avoir des feuilles de vigne, placez-les entre la chair et ces bardes. Attachez vos pigeons sur la broche par le moyen d'un atelet, et faites-les cuire (2), sans roussir; retirez-les au bout d'une demi-heure (3). Ch.

(1) Flambez-les un peu ferme. Viard. = (2) Arrosez-les de leur jus. Bal. = (3) Trois quarts d'heure. Raimb.

POISSON.

Il y a deux sortes de poissons, le poisson de mer et celui d'eau douce. Le premier est préférable à l'autre, parce que la salure de la mer corrige la viscosité de la chair.

Parmi les poissons de mer, ceux qui habitent les rochers sont les meilleurs; on préfère le mâle à la femelle à cause de sa laitance.

POISSONS DE MER.

Saumon aux fines herbes.

Ayez un bon saumon frais, videz-le, nettoyez-le bien en dedans et en dehors; coupez-en une ou deux belles bardes; faites-les revenir dans une casserole, avec beurre (1), persil, estragon, fines herbes hachées très fin; laissez-les mariner deux heures; enveloppez-les ensuite d'un papier sur lequel vous avez étendu l'appareil de vos fines herbes, et les faites cuire sur le gril à un feu doux. La cuisson faite, ôtez-les du papier, dressez-les sur un plat avec leur garniture, et les servez chaudement (1). JOURDAN LECOINTE.

(1) Avec huile. RAIMB. == (2) Servez avec une sauce hachée. SAB == Ou une sauce blanche aux câpres, ou une sauce à l'huile, au vinaigre, sel et poivre ROB. — Ou une sauce tomate. CARD.

(NOTA.) Le *saumon aux fines herbes* n'est autre chose que le saumon mariné et grillé, avec cette différence qu'au lieu de l'envelopper d'un papier garni de sa marinade, on l'arrose de cette sauce en le faisant griller.

Toutes ces recettes de saumon à la sauce aux câpres, à la sauce tomate, grillé, mariné, aux fines herbes, à la maître-d'hôtel, ne diffèrent entr'elles que par les diverses sauces avec lesquelles on sert les tranches de ce poisson, marinées et grillées.

Saumon en fricandeau.

Coupez un saumon par gros tronçons épais de quatre travers de doigts; fendez les tronçons en deux, ôtez-en les peaux et toutes les arêtes; piquez-les de petit lard; placez-les dans une casserole foncée de bardes de lard et de

tranches de veau; mouillez-les de bouillon (1); faites-les cuire doucement (2); servez-les avec leur sauce, ou avec telle autre garniture qui vous plaira, oseille, etc. Souv.

(1) Et de vin blanc. Sab. = (2) Glacez-les avec une glace de veau. Id.

Saumon au bleu ou au court bouillon.

Videz votre saumon; incisez-le pour qu'il prenne mieux le goût, lavez et essuyez-le bien; mettez-lui dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine; assaisonnez-le de sel, poivre, muscade râpée, clous de girofle, oignons, ciboules, persil, tranche de citron vert, laurier. Enveloppez-le d'une serviette que vous ficelez, et le mettez dans une poissonnière avec vin, eau et vinaigre, faites-le partir à grand feu; ensuite mijoter; la cuisson faite retirez-le et le servez à sec sur une serviette, garni de persil frit.

Archambault, Raimbault, Cardelli, Viard, suppriment les ouies de leur saumon, et le vident par la tête, sans lui fendre le ventre. Beauvilliers le vide par le ventre sans trop l'ouvrir, et sans crever l'amer.

Quant aux autres procédés, Albert, après avoir vidé son saumon le fait cuire dans une poissonnière avec du vin, des carottes coupées en lames, des oignons en tranches, quatre clous de girofle, autant de feuilles de laurier, une poignée de persil, quelques branches de thym, sel et gros poivre; il le fait cuire doucement, couvert entièrement de court bouillon. En le servant pour entrée, il en enlève les écailles, et le masque avec une bonne sauce au beurre, dans laquelle il a mis des câpres, des cornichons coupés et quelques anchois; en le servant pour rôt, il ne l'écaille pas, et le dresse à sec sur une serviette, et sur un lit de persil frit.

Beauvilliers distingue le bleu du court bouillon. Il n'emploie pas de vinaigre au court bouillon. Il emploie son

saumon, entier ou par moitié, ou par hures et par dardes. Il le garnit de persil, et sert avec un huilier.

Viard met son saumon dans une poissonnière avec huit ou dix bouteilles de vin, et un assaisonnement proportionné en racines, en fines herbes et en aromates. Il le fait baigner dans ce court bouillon, et mijoter pendant deux heures. Il le sert sur une serviette, avec du persil à l'entour.

Archambault dit que rien ne doit dominer dans le court bouillon, mais que tout doit concourir à le rendre agréable. Il y préfère le vin blanc au vin rouge.

Saumon à la génevoise.

Mettez dans une casserole une tranche de saumon (1), avec champignons, échalotes et persil hachés menu, sel, muscade râpée; mouillez avec vin rouge et un peu de bouillon (2). La cuisson achevée, retirez votre tranche; mettez dans une casserole un morceau de beurre et deux cuillerées à bouche de farine mouillée avec la cuisson; faites bouillir, passez et réduisez cette sauce, et versez-la sur votre tranche (3).

(1) Arpès l'avoir ficelée. Beauv. — (2) Bon vin rouge, point de bouillon. Id. — (5) La cuisson achevée, il faut passer à travers un tamis de soie une partie de l'assaisonnement, mettre de l'espagnole à proportion de cet assaisonnement, le faire réduire, y ajouter un peu de beurre d'anchois et un morceau de beurre fin; ensuite passer et lier cette sauce; égoutter, dresser et servir le saumon. Id.

Salade de saumon.

Coupez par tranches du saumon cuit au court bouillon; dressez vos tranches sur un plat; saupoudrez-les d'un peu de sel et poivre; sautez-les dans une sauce faite avec quatre cuillerées à bouche de bon vinaigre, deux cuillerées de gelée fondue, huit à dix cuillerées d'huile et ravigote hachée; dressez vos tranches sur le plat, avec la sauce dessus (1). Mèz.

(1) Servez avec une remoulade dessous; garnissez le dessus de vos tranches avec des anchois dessalés, ou les servez au beurre de Montpellier. Raimb. — Vous pouvez faire un bord de plat avec du beurre. Beauv. — Décorez votre plat de croûtons, de cornichons, de câpres et d'anchois. Versez votre sauce sur les tranches et y mettez des cœurs de laitues coupés en quatre; ainsi que le fesait Balaine.

ESTURGEON.

C'est un grand poisson qui, ainsi que le saumon, remonte les fleuves où il s'engraisse beaucoup. Il est de bon goût et nourrissant. Il doit être jeune et tendre pour être digéré facilement.

Matelotte d'esturgeon.

Coupez une grosse tranche d'esturgeon, en beaux filets de différentes grosseurs; passez-les dans le beurre, des deux côtés; faites-les cuire sur un feu doux; retirez-les; mettez dans la casserole des fines herbes hachées menu, un verre de bon vin rouge (1), et une pincée de farine fine; faites bouillir un quart d'heure; remettez votre tranche dans la casserole (2); faites-lui prendre goût un instant sans bouillir; dressez-la sur le plat, avec quelques croûtons grillés. Lecointe.

(1) Du beurre manié de farine. Souv. = (2) Avec une pincée de câpres hachées. Id.

La cuisinière bourgeoise propose une recette différente. Elle coupe des mies de pain en rond, de la grandeur d'un petit écu, et les passe sur le feu avec du beurre; après les avoir égouttées, elle prend un morceau d'esturgeon qu'elle coupe en petites tranches un peu minces, les met dans un plat, arrangées les unes sur les autres avec beurre, sel et gros poivre, les fait cuire à petit feu, en ayant soin de les retourner. Après un quart d'heure de cuisson, elle les ôte du plat, y met un peu de beurre manié de

farine, ensuite une échalote , persil, ciboule, le tout haché; mouille avec vin rouge, fait chauffer l'esturgeon dans cette sauce, y jette quelques câpres hachées; fait une garniture de croûtons frits, et arrose ses tranches avec leur sauce, en servant. Cette recette est de plus haut goût.

Esturgeon en fricandeau.

Coupez un bon morceau d'esturgeon, lardez-le de petit lard, faites-le cuire dans une bonne braise, glacez-le avec une glace de veau, finissez la sauce comme pour les fricandeaux et le servez de même (1). Lecointe.

(1) Saupoudrez-le de farine et lui faites prendre couleur dans du lard fondu ou sain-doux; faites-le cuire ensuite dans une casserole, avec un jus de bœuf, fines herbes, tranches de citron, truffes, champignons, ris de veau et bon coulis; dégraissez et servez avec un filet de verjus. Lachap.

Archambault dit qu'il faut servir ce fricandeau avec une sauce tomate, poivrade, ou italienne bien finie. Il ajoute que, si on le veut au maigre, il faut le piquer avec des filets d'anchois, de cornichons, de truffes; faire une marinade au maigre, qu'on mouille avec du vin blanc, et à laquelle, après l'avoir passée, on ajoute un morceau de beurre. On peut faire cuire ce morceau d'esturgeon au four, en l'arrosant de sa cuisson, et on le sert avec une sauce maigre. Sa manière est moins hative mais meilleur.

Beauvilliers et Viard piquent leur morceau d'esturgeon de filets d'anguilles et d'anchois, si c'est en maigre. Cardelli donne à ses morceaux d'esturgeon la forme de côtelettes de veau. Il les met aussi à une braise. Il les sert avec une sauce tomate ou italienne. En maigre, il les pique aussi avec des filets d'anchois, des truffes et des cornichons.

Esturgeon rôti.

Prenez un gros morceau d'esturgeon (1); piquez-le d'anchois et d'anguilles; mettez-le à la broche (2); arrosez-le d'une marinade de bouillon et d'autant de vinaigre, tranches d'oignons, citron, poivre, sel et beurre; servez-le

sur le reste de cette marinade, lié d'un jus d'écrevisses, et où vous aurez mis deux anchois et quelques câpres (3). Lef.

(1) Faites-le mariner pendant un jour. Card.—(2) Piquez-le de gros lard bien assaisonné et le faites mariner. Alb.—Vous pouvez le mettre à la broche sans le piquer. Trempez-le dans une marinade cuite au gras; vingt-quatre heures après, vous le mettez à la broche. Au maigre, vous faites une marinade maigre. D'Al. — Piquez votre morceau d'esturgeon comme une noix de veau, si c'est en gras; avec de l'anguille et des filets d'anchois, si c'est en maigre. Dans la marinade, point de vinaigre, mais vin blanc et beaucoup de beurre. Beauv.— Faites-le mariner deux ou trois heures dans une marinade ordinaire. Raimb. — *Cuis. bourg.* (3). Servez avec toutes sortes de bonnes sauces maigres. *Cuis. bourg.* Avec une sauce poivrade. Viard. — Beauv. — Avec une sauce piquante. Divers maîtres.

(Nota.) Si l'on veut piquer l'esturgeon, il faut en enlever la peau et les écailles, et garnir de bardes de lard le côté opposé à la piqûre.

Esturgeon en papillottes.

Ayez un petit esturgeon; dépouillez-le de sa peau et de ses écailles; coupez-le en forme de côtelettes; saupoudrez les morceaux de sel; faites-les revenir dans une sauteuse, avec un morceau de beurre; enveloppez chacun d'eux de feuilles de papier huilé dessus et dessous; donnez-leur la forme de papillotes; et les faites griller sur un feu très doux: du reste, apprêtez-les comme des côtelettes de veau en papillotes (1). Mèz.

(1) Si vous les voulez en gras, mettez-y de petites bardes de lard; autrement, non. Beauv. — En maigre, des filets d'anchois.

TURBOT ET BARBUE.

Le turbot est appelé le *faisan de mer* à cause de sa

bonté. Quand il est ferme, frais, et bien en chair, il est aussi délicat qu'il est bon pour la santé.

La barbue est un poisson de mer de même nature que le turbot; mais sa chair est plus délicate; elle s'apprête de la même manière.

Turbot entier à l'eau de sel et au lait.

Ayez un turbot épais, bien frais et bien blanc; levez-en les ouïes; faites-lui une ouverture près de la tête pour en retirer les boyaux; après l'avoir vidé, vous le lavez à grande eau; vous lui faites une ouverture sur le côté noir (1); vous en enlevez deux ou trois nœuds de l'arête; vous joignez, avec une aiguille à brider, la machoire à l'os de la poche; vous coupez le bout de la queue et des barbes. Cela fait, vous le frottez de jus de citron, le mettez dans la turbotière (2), et le faites tremper dans l'eau de sel; ajoutez un litre de lait (3), et faites partir sur le fourneau, à grand feu. Dès le premier frémissement, faites un feu plus doux, et achevez de cuire sans bouillir (4). La cuisson faite, vous tenez votre poisson chaudement. Quelques minutes avant de servir, vous le retirez de sa cuisson. Après l'avoir égoutté, vous le glissez sur un plat, couvert d'une serviette; vous l'entourez de persil vert, et versez la sauce dans une saucière (5).

(1) Fendez-le près de la tête jusqu'au milieu du dos. Bal. = (2) Une ou deux pintes de lait, deux ou trois citrons coupés en tranches, sans peau et sans pépins. Id. = (3) En le couvrant d'un papier beurré. Id. = (4) Servez à côté une saucière avec une sauce blanche aux câpres. Card. Ou au beurre fondu à la hollandaise, un plat de pommes de terre épluchées et cuites à l'eau à l'anglaise. Beauv. = (5) Dans la saucière une sauce blanche où l'on a mis du beurre d'anchois. Rob.

Salade de turbot.

Levez les filets d'un turbot que l'on a desservi; arrangez-les sur un plat; mettez à l'entour une fourniture de

salade; assaisonnez de sel, gros poivre, huile fine, vinaigre, et servez froid (1). Rich.

(1) Parez-les, coupez-les en rond, ou en queue de paon, dressez-les en couronne; décorez-les de filets d'anchois, de câpres, de truffes, de cornichons; mettez au milieu du plat des laitues, et autres herbes, employées pour les salades. Bal. — Garnissez vos filets de cœurs de laitue, d'œufs durs, d'anchois, de cornichons, de câpres, de branches d'estragon, et de petits oignons blancs, cuits dans du bouillon; versez dessus une sauce d'huile, vinaigre, sel, poivre, et ravigote hachée. Raimb.

Turbotin pané et grillé.

Videz votre turbotin; ciselez-le sur le dos; faites-le mariner une demi-heure dans du beurre fondu (1), avec persil, fines herbes, sel et poivre; panez-le de mie de pain; faites-le griller et le servez, et l'arrosez du jus d'un citron ou d'une orange amère (2). Lecointe.

(1) Avec jus de citron. Viard. = (2) Avec une sauce tomate dessous. Id.

Turbot à la Béchamel.

Vous levez les chairs d'un turbot cuit à l'eau de sel et desservi; après les avoir parées, vous les arrangez sur le plat (1), et y versez une béchamel. Souv.

(1) Garni de croûtons. Arch. (Voyez sauce à la Béchamel).

Turbot à la sainte Menehould.

Faites chauffer dans une béchamel des morceaux de turbot de desserte; unissez-en bien le dessus avec la lame d'un couteau; saupoudrez-les de mie de pain et de râpure de parmesan (1), et leur faites prendre une belle couleur sous un four de campagne, ou avec une pelle rougie au feu (2). Ch.

(1) Arrosez-les de beurre fondu. Sab. = (2) Servez avec une sauce aux anchois Rob.

CABILLAUD.

Le cabillaud est une morue fraîche, qui pèse depuis une livre jusqu'à vingt et plus. Pour être bon, il faut qu'il soit frais et gras. Il faut que son ouïe soit rouge et son œil vif. On le prépare, on le fait cuire comme le turbot, et on le sert avec les mêmes sauces. On fait le même emploi de sa desserte.

Pour la cuisson à l'eau de sel et sans lait, Balaine ajoutait deux ou trois feuilles de laurier, autant de gousses d'ail, de tranches d'oignons, de branches de persil, et un verre de verjus; il le fesait cuire sans bouillir, l'égouttait, le servait sur une planche couverte d'une serviette et la posait sur un plat long, avec une garniture de persil. Il mettait dans une saucière telle sauce convenable, hollandaise, au raifort, aux huîtres, au beurre fondu.

ALOSE.

C'est un poisson de mer qui remonte dans les rivières au printemps, et où il s'engraisse. Quand elle est fraîche et ferme, sans être coriace, elle offre un mets succulent et sain.

Alose grillée à l'oseille.

Prenez une belle alose, écaillez-la, videz-la, et lavez-la dans plusieurs eaux. Faites-lui des entailles des deux côtés, et la faites revenir pendant un quart d'heure dans le beurre, avec sel, poivre et laurier. Remplissez ensuite les entailles avec un peu de beurre et de fines herbes hachées. (1) Faites-la griller, (2) et la servez avec une purée d'oseille (3). Lecointe.

(1) Avant de la mettre sur le gril, faites-la mariner dans huile, sel, poivre, persil et ciboule hachés. Card.—et autres. =(2) Arrosez-la de sa marinade. Id.=(3) Masquez-la d'une

sauce au beurre noir; semez des câpres par-dessus, ou servez sur une purée d'oseille. VIARD.—Ou masquez-la d'une sauce aux câpres. ALB.

Alose au court-bouillon.

Videz votre alose par les ouïes; ficelez-lui la tête; faites-la cuire dans un court-bouillon, comme le saumon. La cuisson achevée, égouttez-la, dressez-la sur une serviette qui couvre le plat, avec une garniture de persil. Servez avec une sauce blanche à part, ou un huilier. ROB.

Beauvilliers, après avoir passé le court-bouillon au tamis de soie, s'en sert pour mouiller un quarteron de beurre manié avec une pincée de farine. Quand il a fait cuire cette sauce, et qu'elle est de bon goût, il y ajoute un beurre d'anchois, et la met dans une saucière à côté de l'alose qu'il a servie.

Raimbault dit que, si l'on emploie l'alose pour rôt, on ne doit point l'écailler, et que quand elle est cuite, on la sert sur une serviette avec du persil vert; mais que si l'on en fait usage pour entrée, on l'écaille, et on la sert à différentes sauces, comme aux câpres, à l'huile, à l'italienne.

MORUE.

La morue est un poisson de mer, que l'on pêche au grand banc de Terre-neuve, en Amérique. Quand il n'est plus frais, mais salé, on l'appelle merluche.

Morue à la maître d'hôtel.

Prenez une morue dont la peau soit blanche, piquetée de jaune et tendre; si elle est trop salée, mettez-la dans l'eau fraîche, pendant un jour entier; (1) trempez-la ensuite dans une eau chaude; écaillez-la; faites-la cuire dans de l'eau fraîche; après quelques bouillons, retirez du feu votre casserole; écumez et couvrez-la. Un instant après, égouttez votre morue; dressez-la sur le plat, et la servez

avec une maître-d'hôtel, à laquelle vous aurez ajouté un jus de citron ou un peu de verjus. Hél.

(1) Avec autant de lait: c'est le moyen de la dessaler promptement. Beauv.

Archambault dit que, comme il est possible de se tromper, malgré les soins qu'on a pris de dessaler la morue à son point, il faut la goûter, lorsqu'elle est cuite; que, si elle se trouve un peu salée, il faut mettre peu ou même point de sel dans la sauce; que si, au contraire, elle est trop douce, il faut assaisonner la sauce en conséquence, et qu'il est assez d'usage de mettre un peu de muscade râpée dans les sauces pour la morue.

Cardelli met sa morue, quand elle est cuite et égouttée, dans une casserole avec beurre, persil, ciboule, hachés, sel et gros poivre; quand le beurre est fondu et bien mêlé avec le poisson, il sert, en ajoutant un jus de citron.

Albert recommande de dessaler et de faire cuire la morue à l'eau de rivière. Lorsque son poisson est cuit, il procède, comme Cardelli.

Le procédé de Viard est le même, si ce n'est qu'il met dans l'assaisonnement un peu de muscade râpée, et qu'il ajoute plein une cuillère à dégraisser d'eau de morue, et que si la sauce est trop liée, il y met une cuillerée d'eau.

Raimbaud met autour du plat une garniture de pommes de terre entières, cuites dans de l'eau et du sel.

Morue au beurre roux.

Ayez une morue cuite, et en feuillets; faites roussir un bon morceau de beurre délayé avec un peu de farine et de sucre en poudre; passez-y de gros oignons, coupés en tranches jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; ajoutez une cuillerée de bon vinaigre; faites prendre un bouillon, et versez cette sauce sur votre morue, et servez avec une garniture de persil frit. Rich.

Morue aux câpres et anchois.

Faites cuire votre morue comme pour une maître

d'hôtel; dressez-la chaudement dans un plat, et la servez avec une sauce aux câpres et aux anchois, par dessus. Raimb. etc.

Morue à la provençale.

Faites cuire votre morue, comme ci-dessus; mettez dans une casserole du beurre fin, coupé en petits morceaux, gros poivre, muscade râpée, persil et ciboule, hachés menu, un peu d'huile fine, une gousse d'ail; remuez bien cet assaisonnement; mettez-y votre morue; faites chauffer le tout, remuez de peur que votre beurre ne tourne en huile; un instant après, dressez la morue sur le plat, avec sa sauce, exprimez dessus le jus d'un citron. Sab.

La recette d'Archambault est différente. Sa morue étant cuite, il en ôte la peau et les arêtes; l'écrase avec une cuillère de bois, la pile, et la met dans une casserole, sur le feu; il y verse de l'huile, peu-à-peu, l'agite fortement, jusqu'à ce qu'une crête de morue ait employé une demi-livre d'huile; de peur qu'elle ne vienne à tourner, il y met de temps en temps un peu d'eau d'ail. Il mêle bien sa morue avec l'huile, et la finit avec un jus de citron. Il goûte, si elle est d'un bon sel, et la sert avec une garniture de croûtons. Cette recette est difficile.

Viard, dont le procédé est presque le même que celui de Sabathier, met dans l'assaisonnement le zeste de la moitié d'un citron.

Beauvilliers divise sa morue par petites feuilles; il met dans une casserole de l'huile d'olive très fine, ensuite la morue avec une ou deux gousses d'ail écrasées sous le couteau; il tourne et retourne jusqu'à ce que sa morue soit bien mêlée avec l'huile. Il y ajoute un jus de citron et du gros poivre.

Albert étale du beurre dans un plat qui aille au feu, avec persil, échalotes, ciboules, pointes d'ail, poivre, muscade râpée; il ajoute une bonne cuillerée d'huile, et met sur cet assaisonnement sa morue cuite et en feuillets, et la couvre de ce même assaisonnement. Il arrose le tout

avec une cuillerée d'huile, mêle bien, pane avec de la mie de pain qu'il arrose de quelques gouttes d'huile. Cela fait, il met son plat sur un petit feu, et fait prendre couleur à sa morue sous un four de campagne un peu chaud ou avec la pelle rouge. Nous préférons la méthode de Sabatier.

La recette de Cardelli est la même.

Morue frite.

Faites cuire une morue; hachez-en des feuillets, pas trop menu, et les préparez comme pour une sauce à la béchamel (1), un peu courte. Laissez-la refroidir dans cette sauce; formez-en de petits tas; panez-les; trempez-les dans l'œuf entier battu, et les panez une seconde fois; faites-les frire de belle couleur, et les servez avec du persil frit (2). Souv.

(1) Mettez-les dans une béchamel. Card. = (2) Avec un jus d'orange et persil frit. Lachap.

Morue à la crême.

Préparez et faites cuire votre morue, comme à la maître d'hôtel; faites une sauce avec de la crème et de la farine, liée de trois jaunes d'œufs et une pointe d'ail. Mettez vos feuillets dans cette sauce, et les y tournez; panez-les ensuite, et les faites cuire au four: dégraissez avant de servir. Mèz.

Suivant Lecointe, faites fondre dans une casserole un gros morceau de beurre manié de fleur de farine, poivre et muscade râpée; faites lier le tout, et prendre consistance; ajoutez un verre de bonne crême et du persil haché très menu; tournez bien cette sauce; mettez-y ensuite vos feuillets de morue, laissez-les y mijoter, et les servez chaudement. On y ajoute si l'on veut champignons, culs d'artichauts, pointes d'asperges.

RAIE.

La raie est un poisson de mer, visqueux et de diffi-

cile digestion; mais d'un goût qui le fait rechercher. La plus estimée est celle qu'on nomme raie bouclée. La blanche est coriace et beaucoup moins délicate.

Raie au beurre noir.

Faites cuire votre raie à l'eau de sel; (1) après quelques bouillons, vous la retirez, et vous en ôtez la peau et les boucles; ne faites cuire le foie, qu'au moment de la retirer. La cuisson faite, épluchez votre raie, dressez-la sur un plat; versez dessus du beurre noir, (2) et faites une garniture de persil frit.

(1) Faites cuire votre raie dans un chaudron, dans de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel, retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher. Sab. — Faites cuire votre raie dans un court bouillon, avec un verre de vinaigre. Viard. — (2) Assaisonné de sel et vinaigre. Beauv.

Raie frite.

Nettoyez votre raie, ôtez-lui sa peau, découpez-la en filets, et la faites mariner environ vingt minutes dans moitié vinaigre, et moitié bouillon maigre; égouttez-la; saupoudrez-la de farine, et la faites frire d'une belle couleur (1). Servez avec une sauce poivrade. Souv.

(1) Dans une pâte à frire légère. Beauv.

L'auteur du *Dictionnaire de Cuisine* procède d'une autre manière. Il fait mariner les filets d'une raie avec sel et poivre, clous de girofle, ail, tranches d'oignons, persil, ciboules, beurre manié d'un peu de farine, vinaigre et fines herbes. Il fait tiédir cette marinade, et y laisse ses filets, environ quatre heures, les essuie, les saupoudre de farine, les fait frire de belle couleur, et les sert avec persil frit.

Albert coupe sa raie par morceau larges de deux doigts. Il les fait mariner pendant deux ou trois heures.

Archambault sert avec une sauce poivrade ou une *italienne*.

Raie à la sauce blanche.

Après avoir fait cuire votre raie dans un court bouillon (1), vous en ôtez la peau, a parez, la mettez sur le plat, la masquez d'une sauce blanche et en parsemez le dessus de câpres ou de cornichons coupés en dés. RAIMB.

La recette de Viárd est la même.

(1) A l'eau bouillante, avec vin aigre, quelques tranches d'oignons, un peu de sel; deux bouillons; sauce blanche à laquelle vous ajoutez, des câpres. ROB.

SOLES, LIMANDES, CARLETS, PLIES.

De tous ces poissons la sole est le meilleur: ils s'apprêtent tous de la même manière.

Sole frite pour rôt ou pour entrée.

Écaillez, videz, lavez et essuyez votre sole dans un linge blanc; fendez-la sur le dos, auprès de l'arête (1); saupoudrez-la de farine, mettez-la dans une friture bien chaude (2) et la faites frire jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme; retirez-la; saupoudrez-la de sel fin, et la servez sur plat couvert d'une serviette(3)

Si c'est pour entrée, mettez sur votre sole, quand elle est frite, une sauce aux câpres, ou aux anchois, ou à l'huile. HÉL.

(1) Trempez-la dans du lait. BEAUV. — VIARD. =(2) Dans du beurre fin. *Dict. deCuis.* =(3)Servez à côté des citrons entiers. BEAUV. — Un citron. CARD. — Avec du persil frit. VIARD. — Avec des citrons, coupés en deux. ALB.

Sole entière au gratin.

Faites fondre dans un plat qui aille sur le feu un morceau de bon beurre, avec persil, ciboules, champignons, hachés menu, sel et poivre (1). Placez-y votre sole, préparée comme ci-dessus; faites le même assaisonnement dessus que dessous(2); mettez par dessus de la mie de pain;

faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtière; feu dessus et dessous. (3) d'Alègre.

(1) Muscade râpée. Alb. — Viard. = (2) Ajoutez un peu de vin blanc. Id. — Id. — Card. = (3) Servez avec jus de citron. Viard.

Archambault met sa sole sur un plat beurré, avec un verre de vin blanc; il lui fait faire un bouillon, la retourne, la couvre d'une bonne sauce italienne, ensuite d'une légère chapelure de pain; il arrose d'un peu de beurre, et fait gratiner comme ci-dessus.

Filets de soles au grâtin.

Videz, nettoyez vos soles; fendez-les par le dos; levez-en les chairs en quatre filets; ôtez-en la peau. Sur chaque filet étendez une farce cuite (1), et le roulez. Étendez au fond d'un plat de cette même farce de sept ou huit lignes d'épaisseur; placez-y vos filets, en forme de couronne; garnissez de cette farce les vides qui se trouvent entre eux; mettez un morceau de mie de pain dans le vide qui est au milieu de la couronne; panez vos filets de mie de pain (2); faites-les cuire d'une belle couleur au four ou sous un four de campagne (3).

(1) Grasse ou maigre. Beauv. — Arch. = (2) Arrosez-les d'un peu de beurre. Beauv. = (3) Au moment de servir, ôtez le morceau de mie de pain qui est au milieu. Card. — Arch. — Mettez au milieu un ragoût de champignons, où vous avez fait entrer, quelques filets de sole coupés en petits morceaux et sautés, ainsi que des quenelles maigres, ou une sauce italienne. Souv. — Dans le puits ou milieu une sauce provençale, ou une italienne. Beauv.

Sole farcie aux fines herbes.

Fendez le dos de votre poisson, enlevez une bonne partie de l'arête, sans détacher la chair; faites la cuire à moitié avec un verre de vin blanc; retirez-la; laissez-la refroidir; maniez un morceau de beurre fin avec persil,

ciboules, champignons, échalotes, le tout haché menu, sel et gros poivre; farcissez votre sole avec ce mélange; remettez-la sur le feu; ajoutez un peu de bouillon, faites mijoter, et servez à courte sauce avec un jus de citron.

Beauvilliers remplit le dos de sa sole de fines herbes hachées, passées dans le beurre et refroidies; il étend un peu de beurre dans son plat; y place sa sole sur le dos, la dore de beurre fondu à l'aide d'un pinceau; la saupoudre d'un peu de sel fin et d'épices, la pane de mie de pain, la mouille d'un peu de vin blanc et de bouillon; et la fait cuire au four, ou sous le four de campagne.

Archambault met une maître d'hôtel froide à la place, dans le trou de l'arête; puis il et le poisson sur un plat beurré; il l'arrose d'un peu de vin blanc, et la fait cuire sous un couvercle avec feu dessus. On peut ajouter de la chapelure de pain.

Viard mêle aux fines herbes de la muscade râpée.

Mèzelier faisait frire sa sole, et la mettait ensuite dans un plat avec persil, ciboules, champignons, basilic, hachés, beurre, sel et gros poivre, et une cuillerée de jus. Après un bouillon, il servait avec un jus de citron.

Filets de soles à la Horly.

Écaillez, videz, lavez et fendez quatre soles; levez-en les filets; faites-les mariner dans du jus de citron, sel, et gros poivre (1); saupoudrez-les de farine, et les faites frire de belle couleur. Faites cuire leurs carcasses avec un peu de bouillon et de vin blanc; faites réduire cette sauce, clarifiez-la, et la servez sur vos filets (2). Rob.

(1) Un oignon coupé en tranches, et un peu de persil en branches. Viard.=(2) Servez dessous une sauce italienne ou tomate. Beauv.—Une sauce tomate ou une aspic claire. Viard.

Carrelet grillé.

Videz votre poisson, par une incision auprès des na-

geoires; retirez les boyaux et les ouïes; coupez-lui l'extrémité de la tête, de la queue et des nageoires; faites-lui sur le dos une incision cruciale; mettez-le dans une marinade d'huile, avec branches de persil et sel; faites-le griller après l'avoir égoutté. Servez avec une sauce blanche aux câpres ou sauce espagnole au beurre, ou sauce au beurre d'anchois (1). BAL.

(1) Masquez votre carrelet d'une sauce italienne maigre. RAIMB.

VIVES.

La vive est un poisson de mer de la grandeur et à peu près de la figure du maquereau; son goût est exquis, sa chair tendre, ferme et blanche. Il nourrit beaucoup quoiqu'il soit de facile digestion. La vive a sur le dos et aux oreilles des piquans venimeux, qui, même après sa mort, conservent leur venin. Si un cuisinier en est piqué, la partie blessée s'enfle, et l'inflammation est accompagnée de douleurs. L'esprit de vin peut servir de remède en cette occasion; ou bien on applique sur la plaie qu'on fait long-temps saigner, un mélange d'oignon et de sel, ou de la chair et du foie du poisson.

Vives grillées.

Coupez les piquans de cinq ou six vives; ôtez leurs ouïes; videz-les, essuyez-les, et après les avoir ciselées, mettez-les mariner, avec huile, sel, poivre, etc. et les mettez ensuite sur le gril (1). Lorsqu'elles sont bien cuites, servez-les avec un morceau de beurre ou avec une sauce aux câpres (2).

(1) Arrosez-les de leur marinade; faites les cuire des deux côtés. BEAUV. — Frottez-les de beurre et de sel, au lieu de les faire mariner. SAB. = (2) Servez-les avec une sauce au beurre. VIARD. — Avec telle sauce que vous jugerez à propos. RICH. — Avec un sauce au beurre, aux câpres, une italienne grasse. RAIMB. — A l'italienne, à la ravigote, sauce hachée.

SOUV. — Sauce aux anchois. SAB. — Une maître-d'hôtel liée. CARD. — Une espagnole finie. ARCH.

Vives au court bouillon.

Prenez une demi-douzaine de vives, videz et préparez-les comme ci-dessus (1); ne les ciselez point; faites-les cuire dans du vin blanc, avec des tranches d'oignons, persil, laurier, deux clous de girofle, sel et gros poivre; servez-les avec une partie de ce court bouillon où vous aurez ajouté un morceau de beurre manié de farine, et que vous aurez fait réduire. Servez avec quelques câpres ou un jus de citron. LAG.

(1) Avec telle sauce qui vous conviendra, ou garnies de persil avec un huilier. — Avec une italienne blanche. BEAUV. — VIARD. — Une sauce aux câpres et aux anchois. ALB.

Observation. D'autres petits poissons, tels que le grondin, le saint-pierre, ou poule de mer, l'aigle-fin, le mulet, le surmulet, le bau, le rouge-barbet, se servent grillés, ou au court bouillon, et avec les sauces indiquées ci-dessus.

ÉPERLAN.

Ce poisson, qui remonte les rivières, tire son nom de sa couleur de perle. Il est d'un goût très délicat. Il faut qu'il sente la violette.

Éperlans frits.

Écaillez et lavez une dixaine d'éperlans; enfilez-les par les yeux avec un petit atelet, trempez-les dans le lait, saupoudrez-les de farine; faites-les frire dans une friture chaude, et les servez sur un plat couvert d'une serviette.

Éperlans grillés.

Lavez, égouttez et essuyez un certain nombre de gros éperlans; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché menu, sel et gros poivre; passez-les un instant sur le feu;

16

ôtez-les de la casserole; mettez-y deux jaunes d'œufs crus; trempez bien vos éperlans dans la sauce pour les paner de mie de pain; faites-les griller de belle couleur, et les servez avec une rémoulade dans une saucière. Lef.

Archambault, avant de paner et de faire griller ses éperlans, en ôte l'arête, sans détacher la tête ni la queue du filet, y insère un peu de farce cuite ou d'œufs, et leur fait prendre leur première forme.

Éperlans à l'Anglaise.

Videz, écaillez, lavez et essuyez bien vos éperlans; faites-les cuire dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, sel, poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, sans peau ni pepins, deux verres de vin blanc et autant d'eau. La cuisson achevée, égouttez-les, et les saucez avec une sauce faite d'une gousse d'ail blanchie et pilée, persil et ciboules, bien hachés, deux verres de vin de Champagne, d'un morceau de beurre, manié avec de la farine, d'un autre non manié de sel, et d'un peu de gros poivre, et d'un jus de citron. Bal.

Merlans à la bourgeoise.

Faites fondre du beurre frais dans un plat, avec persil, ciboules et champignons hachés (1), sel et poivre; mettez-y vos merlans; écaillez et videz; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez bien votre plat; faites cuire à courte sauce; servez avec un filet de vinaigre, ou un jus de citron. Souv.

(1) Muscade râpée. D'Alègre.

Merlans frits pour rôt.

Écaillez et videz vos merlans (1), sans leur ôter le foie, coupez-les légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté; saupoudrez-les de farine, et les faites frire sur un feu vif (2). Servez-les sur une serviette.

(1) Il faut leur couper le bout de la queue et les nageoires. Viard. = (2) Après les avoir égouttés, saupoudrez-les d'un peu de sel fin. Beauv. — Alb.

Observation. On peut servir les merlans frits pour entrée en les masquant d'une sauce blanche ordinaire, de câpres et d'anchois. Les filets qu'on fait frire, après avoir ôté la tête et la grosse arête, se servent de même.

Merlans marinés grillés.

Écaillez, videz, lavez et essuyez vos merlans entre deux serviettes; ciselez-les légèrement; marinez-les dans du beurre fondu (1), avec de fines herbes hachées, sel, poivre (2); faites-les griller à un feu doux (3) en les arrosant avec le reste de la marinade; servez-les sur une sauce blanche liée avec des œufs battus dans du bouillon. (4) Lecointe.

(1) Avec de l'huile. Mèz. = (2) Panez-les. Souv. = (3) A un feu ardent. Rich. = (4) Après les avoir marinés à l'huile, etc. panés et fait griller, passez-les avec bon beurre, une pincée de farine, filet de vinaigre, sel et gros poivre; ajoutez une cuillerée de jus d'oignon, moutarde; faites lier la sauce, et dressez-la dans un plat, vos merlans par dessus. Id. — Servez-les avec une sauce blanche aux câpres. Id. — Sauce au beurre avec des câpres dessus, ou sauce tomate.

Des Cuisiniers, avant de faire griller les harengs, les fendent près de la tête jusqu'à un pouce environ de la queue, et en enlèvent l'arête dans cette longueur; ils mettent à la place une farce cuite, ou aux œufs; leur rendent leur première forme, les pannent et les mettent griller à petit feu. Pour les retourner de dessus le gril, il se servent d'un couvercle, avec lequel il les renversent, de peur de les briser. Lorsqu'ils sont d'une belle couleur, ils les servent avec une sauce italienne.

Beauvilliers ne fait ni marinade, ni farce. Il cisèle, farine ses merlans et les met sur le gril. Il les retourne avec un couvercle; les coule sur le plat, et sert dessus une sauce blanche au beurre, parsemée de câpres.

Filets de merlans à la Horly.

Cette recette est la même que celle de Lecointe; la seule différence est que ce sont les filets des merlans que l'on fait mariner, et qu'au lieu de beurre ou d'huile, on met dans la marinade du jus de citron; grillés, on les sauce avec une sauce tomate, ou avec une italienne.

Merlans au gratin.

Écaillez trois ou quatre merlans; coupez les nageoires et le bout de la queue; videz, lavez, essuyez-les; remettez-leur le foie dans le corps; ciselez les deux côtés; mettez-les sur un plat qui aille au feu, avec du beurre tiède, fines herbes cuites, sel, poivre et muscade râpée; couvrez-les de chapelure de pain; versez par dessus du beurre fondu, goutte à goutte et les mouillez de bon vin blanc (1); faites, à feu doux et sous un four de campagne, réduire la sauce, et la servez sur vos merlans. Bal.

(1) Ou rouge. Alb.

D'excellents maîtres lèvent les filets de leurs merlans, les étendent sur la table, et les garnissent d'une farce cuite, grasse ou maigre; après les avoir roulés, ils étendent au fond d'un plat cette même farce de l'épaisseur d'un travers de doigt, y placent leurs filets tout à l'entour, les couvrent de cette même farce, et en mettent dans les intervalles, de manière qu'elle fasse un tout avec les filets. Ils panent ensuite les filets, les arrosent légèrement de beurre fondu, les font cuire, feu dessous et dessus, et les servent saucés d'une italienne rousse ou d'une espagnole réduite.

Maquereau grillé.

Videz et essuyez bien votre maquereau; fendez-le par le dos; frottez-le d'un peu de beurre, panez-le de mie de pain, bien fine, et mêlée de persil, haché très fin (1) et le faites griller de belle couleur (2); servez-le

avec une sauce faite avec beurre fondu, persil haché, sel, poivre, filet d'huile fine, et jus de citron. Remuez biencette sauce, et servez chaudement. Lecointe.

(1) Faites-le tremper une demi-heure dans l'huile d'olive avec sel et poivre, et l'arrosez de cette marinade pendant la cuisson. *Cuis. bourg.*=(2) Enveloppez-le d'un papier huilé. Rob.

Maquereau au beurre noir.

Préparez et faites-le griller comme ci-dessus; dressez-le sur le plat; faites fondre dans un poëlon un morceau de beurre; quand il est bien chaud, faites-y frire du persil, et versez le tout sur votre maquereau; aussitôt après, faites chauffer un peu de vinaigre et joignez-le à votre beurre noir. *Cuis. bourg.*

Maquereau à la maître d'hôtel.

Quand vous l'avez vidé, essuyé, fendu, mariné, et fait griller, vous le dressez sur le plat, vous introduisez par l'ouverture faite au dos une sauce à la maître d'hôtel (1), et l'arosez de jus de citron. (2) Souv.

(1) Du beurre manié de persil et ciboules hachés, sel et gros poivre. Rich. = (2) Pointe d'ail. Alb.

Maquereaux bouillis ou à l'eau de sel.

Prenez des maquereaux bien frais; c'est-à-dire qui soient d'un beau vert luisant et qui aient les ouïes bien rouges; vous les videz par la tête, en leur laissant le foie; vous leur fendez un peu le dos; vous ficelez les têtes; vous les faites cuire dans une eau de sel, avec branches de persil et ciboules; la cuisson faite, vous les égouttez, et les servez avec une sauce à groseilles blanches, ou aux câpres (1). Sab.

(1) Ou aux anchois. Alb. — Avec une maître-d'hôtel liée, ou fondue, ou une sauce à la fenouil, ou au beurre noir. Viard.

Maquereaux à la flamande.

Videz par l'ouïe trois ou quatre maquereaux bien frais; retirez-en le boyau; ficelez la tête, ne fendez pas le dos; remplissez le ventre d'un morceau de beurre manié avec échalotes, persil et ciboules hachés menu, sel, gros poivre, et jus de citron; roulez-les dans une feuille de papier bien beurrée; ficelez bien les deux bouts de ce papier (1); mettez ces caisses sur le gril, à un feu doux. Au bout de trois quarts d'heure déballez-les, dressez-les sur le plat (2) et servez (3). BAL.

(1) Huilez le papier. BEAUV. = (2) Faites tomber sur eux le beurre qui peut tenir au papier. BEAUV. — VIARD. = (3) Avec un jus de citron. VIARD.

Voici la recette du *Dict. de Cuis.* Faites griller des maquereaux enveloppés de fenouil; faites blanchir des groseilles blanches; mettez-les dans une casserole sur le feu avec du beurre fin, manié d'une pincée de farine, de jus d'oignon, sel et gros poivre; ouvrez vos maquereaux, mettez-y vos groseilles, et servez la sauce dessus.

Cette recette a été travaillée par Beauvilliers et Viard sous le nom de *maquereaux à l'anglaise.*

HARENG.

Le hareng est un petit poisson de mer qui arrive de la mer du nord sur les côtes de Normandie et de Bretagne. On en distingue trois sortes, le frais, le salé ou sec et le sauret qui est salé et fumé. Le hareng frais est le meilleur. Les bons cuisiniers ne doivent se procurer que celui dont les ouïes sont très rouges, les écailles brillantes, et qui soit gras et laité: ce qui se connaît, quand il a le dos bien rond.

Harengs frais à la moutarde.

Prenez le nombre de harengs frais que vous jugerez convenable pour votre service; écaillez-les, videz-les par les

ouïes, essuyez-les bien avec un linge (1); faites-les cuire sur le gril, et les servez avec la sauce que voici: mettez dans une casserole un morceau de beurre manié d'un peu de farine, un filet de bon vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, et un peu d'eau (2); faites lier cette sauce sur le feu, en la tournant, et servez-la sur vos harengs (3). *Cuis. bour. Dict. de Cuis.* Raimb.

(1) Mettez-les sur un plat de fayence ou de terre, versez un peu d'huile dessus, saupoudrez-les d'un peu de sel fin, ajoutez quelques branches de persil, retournez-les dans cet assaisonnement. Lag. = (2) Un peu de bouillon. Souv. = (3) Faites une sauce au beurre avec une cuillerée à bouche de moutarde; ou bien employez une purée de haricots, ou une sauce tomate. Bal.

Laitances de harengs frais en caisse.

Prenez les laitances de vingt ou trente harengs; faites-les blanchir, égouttez-les; passez sur le feu, dans une casserole, sans les faire roussir, avec un morceau de beurre, de fines herbes, et champignons hachés menu, sel et poivre; mettez vos laitances dans cet assaisonnement; étendez une farce cuite, en gras ou en maigre, de trois ou quatre lignes d'épaisseur, dans un papier arrangé en caisse; huilez cette caisse; mettez-la sur le gril et cendres chaudes; le gratin étant cuit, mettez vos laitances (1) dans la caisse; posez-la sous le four de campagne, à un feu modéré. Retirez-la quelques instants après, dégraissez-la; saucez vos laitances d'une espagnole liée et d'un jus de citron, et servez (2). Héliot.

(1) Répandez-y un peu de chapelure. Arch. = (2) Servez avec une italienne réduite. Id.

Harengs pecs ou salés.

On les dessale, on les vide, on leur coupe la tête et la queue, on les fait griller et on les sert avec une purée.

CH. — On les sert aussi crus et coupés en filets, pour hors d'œuvre. CARD. — On les sert crus pour hors d'œuvre, après qu'ils ont été dépouillés de leur peau. ALB. — On les fait dessaler vingt-quatre heures; on les fait cuire dans l'eau; on les écaille, on en ôte la queue, la tête et les arêtes, et on les mange en salade avec beaucoup de fournitures. ROB. — Après leur avoir ôté la tête, le petit bout de la queue, la peau et les nageoires, faites-les dessaler dans moitié lait et moitié eau; dressez-les sur un plat, avec tranches d'oignons, et de pommes de reinettes crues, et servez avec un huilier, pour hors d'œuvre. CAR. — BEAUV.

Harengs saurets à l'huile.

Prenez-en le nombre que vous voudrez; faites-les dessaler au lait; essuyez-les; faites-les mariner avec huile fine, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché menu; panez-les de mie de pain, faites-les griller, et les servez avec une sauce à l'huile. (1) *Dict. de Cuis.*

(1) Il faut leur couper la tête et la queue, les fendre sur le dos de l'un à l'autre bout, les beurrer, les arroser d'huile, les mettre sur le gril, les retourner, ne les laisser qu'un instant sur le feu, les retirer et les servir. D'ALÈGRE. — On les mange aussi en salade avec la fourniture. SAB.

SARDINES.

Les sardines fraîches s'apprêtent comme les harengs frais. Celles qui sont salées se servent en hors d'œuvre. On en enlève les filets, on les lave bien; on les dresse avec de fines herbes, des blancs et des jaunes d'œufs hachés, et on les arrose d'huile.

On passe aussi les sardines salées dans la casserole avec du beurre frais, et on les sert de suite.

ANCHOIS.

On les lave, et on les ouvre pour en ôter l'arête. Ils

entrent dans les salades, et dans plusieurs sauces, comme sauces au beurre, à la rémoulade au gras avec du jus et un peu de beurre; on en fait des bordures de plat.

On les fait aussi frire: pour cela on les dessale, on les trempe dans une pâte légère, faite de farine, d'une cuillerée d'huile, et de vin blanc; on les sert frits d'une belle couleur.

Pour les mettre en salade, il faut les laver dans du vin, et les couper par filets. On les sert avec du jeune cerfeuil et de la petite laitue.

HUITRES.

L'usage le plus commun est de les manger crues avec du poivre, ou du jus de citron.

On les mange aussi grillées dans leurs coquilles; on fait ouvrir les plus grosses; on met sur chacune une maître d'hôtel froide, et on les fait griller. Au premier bouillon, on les dresse sur le plat, et on les sert.

Voici une autre manière de les apprêter pour les faire griller. Vous les détachez de leurs coquilles, les faites blanchir dans l'eau, et les sautez, sans les faire bouillir, dans un morceau de beurre, avec persil, gros poivre et jus de citron; cela fait, mettez-en trois ou quatre dans chaque coquille bien propre, faites-les griller; retirez-les au moment qu'elles bouillent, et les servez.

Moules à la poulette.

Lavez bien vos moules; ratissez leurs coquilles; lavez-les encore; mettez-les sur le feu, dans une casserole, avec un morceau de beurre (1); à mesure que la chaleur fait ouvrir les coquilles, ôtez-en une moitié; cette opération étant faite à toutes, vous les retirez; vous passez leur eau au tamis, et vous y délayez un morceau de beurre (2), une pincée de farine, avec persil haché, poivre et sel; mouillez le tout avec un peu de bouillon et d'eau (3); faites bouillir un instant; au moment de servir, liez votre

sauce avec deux jaunes d'œufs, et mettez-y un jus de citron. LEF.

(1) Mettez-les à sec dans une casserole sur le feu. SAB. = (2) Vous les passez dans une casserole avec un morceau de beurre, etc. ALB.=(3) Mouillez-les ensuite avec du bouillon et un peu de l'eau de vos moules. ID. — Avec un peu de vin blanc. RAIMB.

Viard veut qu'à mesure qu'on ôte la coquille des moules on les remette dans une autre casserole avec beurre, persil, ciboules hachés; qu'on arrose ces fines herbes avec l'eau que les moules ont rendue dans la première casserole; etc. Il n'est pas question de bouillon.

Archambault en agit de même.

Beauvilliers met d'abord ses moules bien lavées et ratissées dans une casserole avec du persil haché; il les saute sur le feu à différentes reprises; les retire du feu, quand les coquilles sont ouvertes; il supprime une moitié de ces coquilles, ou même les deux; prend garde qu'il n'y ait des crabes attachées aux moules, les met dans l'eau qu'elles ont rendue, y ajoute du gros poivre, un bon jus de citron, les saute et les dresse sur le plat. C'est ce qu'il appelle *moules au naturel ou à la Flamande.*

Quant aux *moules* à la *poulette*, il les fait ouvrir sur le feu dans une casserole où il a mis du persil haché. Il ôte une partie de leur coquille, ou même les deux valves à un certain nombre, passe leur eau, les met dans une autre casserole avec du beurre et de la farine; ne les mouille qu'avec leur eau qu'il laisse réduire, et à laquelle il ajoute une pincée de gros poivre et de persil haché, etc.

Homards et Langoustes à la rémoulade.

Le homard est une écrevisse de mer, qui nous arrive toute cuite. La langouste est une espèce de homard qui ne vient que de la Méditerranée. Pour vous assurer s'ils sont frais, flairez-les sur le dos à la naissance de la queue; ces deux coquillages s'apprêtent de même. Voici la recette de *Balaine:*

Brisez leurs coquilles; fendez-les sur le dos; enlevez

avec une cuiller tout ce qu'ils ont dans le corps, et le mettez dans un vase de faïence ou de terre; mêlez-y une cuillerée à bouche de moutarde, du persil et des échalotes hachés menu, sel et gros poivre; ajoutez-y les œufs que vous trouverez sous la queue; délayez le tout avec de l'huile et du vinaigre, et formez-en une rémoulade que vous servirez dans une saucière à côté de votre homard ou de votre langouste.

Le procédé de Raimbaud est tout différent. Il fait cuire ses écrevisses de mer à grand feu avec de l'eau ou du vin et du sel; après les avoir fait refroidir dans leur cuisson, il les frotte d'huile pour leur donner une belle couleur. Il leur casse les pattes auparavant, et les ouvre par le milieu, ensuite il les sert froides sur une serviette, les grosses pattes autour.

LE THON.

C'est un gros poisson de la Méditerranée qui nous arrive tout mariné des côtes de Provence et de Nice. On le sert en salade, coupé par tranches ou en filets avec une rémoulade. On peut aussi le faire griller, après l'avoir frotté de beurre, et saupoudré de sel et poivre De cette manière on le sert au jus d'orange, ou au beurre roux.

POISSONS D'EAU DOUCE.

Truite au court bouillon.

Ce poisson, qui ressemble au saumon, aime les eaux vives et surtout les courants les plus rapides; il s'élance et remonte les chutes d'eau les plus hautes et les plus difficiles. C'est un poisson délicat, d'une saveur agréable, et d'un usage très sain.

Choisissez une grosse truite; vous la videz, sans lui ouvrir le ventre, la lavez, et lui ôtez les ouïes (1); mettez à la place de ses entrailles, une petite farce fine, ou un morceau de beurre manié de fines herbes; enveloppez-

la d'une serviette blanche ; mettez-la dans une poissonnière ; versez dessus un grand verre de vinaigre bouillant (2) ; faites bouillir ensuite du bouillon avec moitié vin blanc, brins d'estragon, sel et poivre (3); versez cette sauce sur votre truite ; continuez de la faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cuite (4); retirez, égouttez, et servez-la sur une serviette blanche (5). LECOINTE.

(1) Vous ficelez la tête. ARCH. = (2) Vin rouge ou blanc. ALB. — Plusieurs bouteilles de vin blanc. VIARD. — Avec une marinade cuite, grasse ou maigre. ARCH. = (3) Tranches d'oignons, poignée de persil, clous de girofle, feuilles de laurier, un peu de thym et de sel. ALB. = (4) Faites-la mijoter pendant une heure ou plus, suivant sa grosseur. VIARD. = (5) Avec une garniture de persil frit. ARCH. — On peut aussi la servir avec une sauce aux câpres et aux anchois. ALB.

Truite à l'Espagnole.

Écaillez votre truite et la videz par les ouïes ; mettez-lui dans le corps un morceau de beurre manié de persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre ; faites-la mariner avec de l'huile fine, persil, ciboules, gousse d'ail, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre ; mettez-la ensuite sur le gril, avec toute sa marinade, enveloppée de deux feuilles de papier huilé ; la cuisson faite, ôtez ce papier avec toutes les fines herbes ; dressez-la sur le plat, et versez dessus une sauce espagnole. HÉL.

Truite à l'Anglaise par ROBERT.

Préparez une truite comme ci-dessus ; faites-la cuire au court bouillon ; ôtez-en les filets, dressez-les sur un plat, et les y tenez couverts sur les cendres chaudes. Cela fait, mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre, manié avec de la fleur de farine, sel, poivre, muscade, et une ou deux tranches de citron sans peau et sans pepins ; mouillez avec du jus de poisson, ou, si c'est pour gras avec du blond de veau ; tournez votre sauce, exprimez le jus des tranches de citron, et versez-la bouillante sur votre truite.

Truite à la Hollandaise.

Préparez votre truite, ainsi que nous l'avons dit plus haut. Faites-lui prendre sel pendant une heure; mettez-la ensuite dans une poissonnière avec beurre, manié de farine, trois oignons moyens, persil et ciboules, deux clous de girofle, deux gousses d'ail, laurier, thym, basilic; mouillez de vin blanc; faites cuire à feu vif; la cuisson faite, ôtez les oignons et le bouquet; servez votre poisson avec sa sauce, et jetez-y un peu de persil blanchi. Souv.

(*Observation*). Le bécard qui tient le milieu entre le saumon et la truite, et qui a la peau fort rouge, s'accommode comme la truite qui s'apprête comme le saumon.

CARPES.

Les carpes les plus recherhcées sont celles du Rhin et de la Seine, et généralement celles des rivières. Celles qu'on pêche dans les étangs et les viviers sont d'une qualité bien inférieure. On en trouve d'une grosseur extraordinaire. Elles vivent très long-temps dans les eaux où on les laisse tranquilles.

Carpe au bleu et court bouillon.

Ayez une grosse carpe; videz-la, laissez-lui les œufs, ôtez-lui les ouïes (1); mais ne l'écaillez point (2); mettez-la sur un grand plat; pour la rendre bleue, versez-y du vinaigre (3) tout bouillant; faites-la cuire ensuite, enveloppée d'un linge blanc dans une poissonnière, avec de l'eau (4), du vin blanc, beurre, sel, poivre, persil, ciboules, ail, clous de girofle, thym, laurier, basilic, toutes ces herbes et les clous ficelés; quelques tranches d'oignons et de carottes, cuite et refroidie; servez-la sur une serviette garnie de persil vert.

(1) Ficelez-lui la tête. Raimb. = (2) Remplacez les entrailles avec un morceau de beurre manié de farine. Lecointe. = (3) Ou de vin rouge. Alb. = (4) Étant cuite, vous pouvez

l'écailler et l'égoutter au moment de servir, et la couvrir d'une sauce blanche aux câpres, ou d'une espagnole bien finie. Arch. — Si vous la servez froide, servez avec un cordon de persil et un huilier; si vous la servez chaude, servez avec une sauce ou avec le court bouillon. Alb.

Carpe farcie.

Écaillez une belle carpe laitée; fendez-la par le dos; enlevez les chairs, sans offenser la peau, et sans toucher à la grosse arête (1); faites de cette chair et de celle d'une anguille un hachis bien fin, assaisonné de beurre frais, fines herbes, thym, champignons, clous de girofle, muscade râpée, et laitances (2); mettez cette farce dans votre carpe; recousez-en proprement l'ouverture; mettez votre poisson dans une casserole, avec du beurre roux, du vin blanc et une purée claire; étendez par-dessus du beurre frais, manié de farine fine et persil haché; mettez votre carpe au four; quand elle est cuite, servez-la avec une garniture de laitances et de champignons frits.

(1) Otez l'arête. Lag. — Laissez deux pouces d'arête près de la tête et autant du côté de la queue. Card. = (2) Hachez la chair; mettez dans une casserole une chopine de lait, deux poignées de mie de pain; faites bouillir et réduire jusqu'à ce que la mie soit bien épaisse; ne la laissez pas attacher à la poissonnière. Etant refroidie, pilez-la dans un mortier avec la chair de la carpe, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché, un morceau de beurre, sel, poivre, fines épices, cinq jaunes d'œufs, un poisson au plus de vin blanc. Lachap. — Faites avec votre chair de carpe une farce à quenelles; placez votre carpe sur un plat long; mettez à la place de la chair un lit de cette farce, et dessus un ragoût financier ou tout autre que vous couvrez du reste de la farce. Vous retroussez les peaux de manière que votre poisson reprenne sa première forme; vous le dorez à l'œuf; vous le couvrez de mie de pain que vous arrosez de beurre fondu. Mettez le plat sur les cendres chaudes et sous le four de campagne; servez autour de votre carpe un ragoût de laitances ou tout autre. Card.

Le procédé de Viard est le même que le précédent, avec

cette différence, qu'il sauce sa carpe avec une bonne espagnole réduite, ou d'un ragoût de laitances, de champignons, et de culs d'artichauts.

Archambault enveloppe la tête et la queue de sa carpe dans du papier beurré. Il sert, après avoir ôté le papier, avec une sauce italienne, ou espagnole bien réduite.

La recette de Beauvilliers est la même, ainsi que celle d'Albert, si ce n'est qu'au milieu du lit de farce à quenelles, il met un ragoût de ris de veau. Ainsi que Cardelli, Viard et Archambault, il retranche la majeure partie de la carcasse de son poisson, ne conserve que deux ou trois pouces d'arêtes du côté de la tête et de la queue, garnit l'intervalle de sa farce, en lui donnant avec la tête et la queue la forme d'une carpe.

Carpe à l'étuvée.

Écaillez et videz votre carpe, et la coupez par tronçons; faites roussir du beurre avec une pincée de farine (1); passez-y de petits oignons; ajoutez beurre, persil, ciboules, échalotes, thym, laurier, champignons, muscade râpée, mouillez avec bouillon et autant de vin rouge (2); mettez votre carpe dans cet assaisonnement, et la faites cuire à grand feu. La cuisson faite, dressez votre carpe sur le plat au fond duquel vous aurez mis des croûtons, et versez la sauce par-dessus (3).

(1) Et un morceau de petit lard coupé en dés, que vous retirez avant de mettre les oignons. Souv. = (2) Mouillez d'un verre d'eau et d'une chopine de vin. Id. — D'une chopine de vin blanc. *Cuis. bourg.* — Faites mariner auparavant vos tronçons dans une chopine de vin blanc, sel et poivre, passez à la casserole des champignons en dés, une douzaine d'oignons blancs, blanchis, bouquet de fines herbes, bon beurre et mouillez le tout de bouillon; le tout étant à moitié cuit, mettez-y vos tronçons avec la marinade. La cuisson faite, liez la sauce avec de la crême et des jaunes d'œufs. Rich. = (3) Ajoutez un filet de vinaigre. Souv. — La sauce étant réduite, mettez-y un anchois haché, câpres fines entières; servez sur la carpe. Lag. — Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y du beurre manié de farine. Alb.

Carpe frite.

Videz et écaillez (1) votre carpe; fendez-la par le dos, en ne faisant tenir la tête que par le ventre; aplatissez bien la grosse arête (2); saupoudrez votre poisson de farine, ainsi que sa laitance, ou ses œufs que vous avez mis à part; mettez le tout dans une friture bien chaude (3); faites frire d'une belle couleur, et servez avec du jus de citron (4).

(1) Et ciselez. CARD. — Otez-en les ouïes. VIARD. — Coupez-lui les nageoires; ciselez-la. BEAUV. — Otez les ouïes et la pierre qui est dans la tête. ARCH. = (2) Mettez votre carpe dans du lait. BEAUV. = (3) Faites frire à part la laitance et les œufs. ID. = (4) Saupoudrez votre carpe frite de sel fin. ALB. — ARCH. — Servez-la sur le plat ou avec une serviette. ARCH. — Mettez dessus la laitance ou les œufs. BEAUV. — Servez avec persil frit autour. SOUV. — VIARD.

Carpe grillée.

Écaillez votre carpe, coupez-lui le bout de la queue et les nageoires; videz-la en lui ouvrant un peu le ventre; ciselez-la; passez la laitance dans le beurre et les fines herbes, sel et poivre. Remettez-la dans le corps de votre poisson; cousez-en l'ouverture; mettez-la sur un plat dans une marinade d'huile, branches de persil et de ciboules hachés, et sel fin; faites-la griller, et la servez avec une sauce aux câpres (1). SAB.

(1) Et aux anchois. CARD. — ALB. — Sauce blanche aux câpres et filet de vinaigre. SOUV. — Ou une maître-d'hôtel chaude. BEAUV.

Carpe à la Chambord.

Videz, écaillez, lavez bien une belle carpe; enlevez-en la peau (1); piquez-en la chair de petit lard (2); ficelez-en la tête (3); mettez-la dans une poissonnière, avec une marinade grasse ou maigre, et la faites bouillir (4), jus-

qu'à ce que le lard ait pris couleur (5). Au moment de servir, dressez votre carpe sur le plat avec une garniture de grosses quenelles, de ris de veau piqués, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de culs d'artichauts, cuits avec la carpe; versez dessus une sauce bien réduite, faite avec le mouillement de votre carpe, et deux cuillers à pot d'espagnole. (6)

(1) Levez le nerf de la queue. BEAUV. = (2) Remplissez-la de laitances. VIARD. — Si vous servez cette carpe au maigre, vous la piquez de petits lardons d'anguille, ou moitié avec des truffes et des carottes coupées DIVERS MAÎTRES. = (3) Couvrez la tête de bardes de lard. VIARD. = (4) Mouillez de vin blanc; assaisonnez de fines herbes, aromates, sel et poivre. CH. — Mouillez d'une braise maigre, et faites cuire. = (5) Faites dans une casserole une sauce avec de l'espagnole maigre et du vin blanc de Champagne; la réduction opérée, dégraissez-la, et y mettez champignons tournés, culs d'artichauts, truffes, laitances, quenelles de carpes, tronçons d'anguille; faites mijoter douze ou quinze minutes, et finissez cette sauce en y mettant du beurre d'anchois. BEAUV. —Faites mijoter une heure environ votre carpe, feu dessous et dessus. Faites une sauce avec de l'espagnole et la cuisson, et réduisez à moitié. Mettez dans cette sauce quenelles de carpes, foies gras, écrevisses, truffes, crêtes et rognons de coqs. BAL. = (6) Versez votre sauce sur votre carpe. ID. —Mettez vos garnitures autour de votre carpe; joignez-y des écrevisses, saucez et glacez-la, et servez. Si votre carpe est au gras, ajoutez à la garniture des pigeons ou des cailles, et si c'est la saison, des crêtes et des rognons de coqs. BEAUV.

Matelote de carpes et autres poissons d'eau douce.

Écaillez une belle carpe; videz-la; ôtez-en les ouïes; coupez-la en tronçons; mettez-la dans une casserole, avec d'autres poissons, comme petits brochets, anguille, barbillon, tanche, brème, écrevisses, etc.; faites, dans une autre casserole, un petit roux avec du beurre et une cuillerée de farine; mettez-y ensuite une vingtaine de

petits oignons coupés en quatre, et ajoutez un petit morceau de beurre. Mouillez avec moitié vin rouge et bouillon maigre. Quand les oignons sont cuits, vous versez la sauce dans la casserole où vous avez mis vos poissons; vous assaisonnez d'un bouquet garni, muscade râpée, clous de girofle, sel et poivre; faites cuire votre matelote à grand feu pendant une demi-heure. Avant de servir, mettez quelques croûtons dans votre sauce, et les servez avec la matelote. *Cuis. bourg.*

Sabatier veut d'abord un court bouillon avec champignons, truffes, oignons piqués de clous de girofle, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, sel, poivre et assez de vin blanc, pour que le poisson y baigne, et fait cuire ensuite à un feu vif; ce court bouillon réduit à moitié, il fait roussir dans une casserole un morceau de beurre avec de la farine; vide dans ce roux la cuisson de la matelote; délaye bien cette sauce, la remet sur ses poissons, et achève de faire cuire. Il tâche que sa sauce soit liée et de bon goût.

Balaine délayait le roux avec le vin dans lequel a cuit lamatelote, il y mettait un bon nombre de petits oignons passés au beurre et des champignons. Il servait sa matelote avec des croûtons passés au beurre, et la garnie d'écrevisses.

Un grand artiste fait cuire à part les laitances et les œufs. Il met dans une casserole des carottes coupées en lames, des fines herbes, des plantes aromatiques, des épices, sel et poivre et une suffisante quantité de vin rouge, pour que ses poissons y baignent, et un morceau de beurre. Ses poissons cuits, il lie la matelote avec du beurre manié de farine, qu'il distribue en petites boules, ou avec du beurre d'anchois. Il dresse ses poissons sur le plat; fait réduire la sauce si elle est trop longue; y ajoute le sang de ses poissons; ne fait plus bouillir, et garnit sa matelote de croûtons, d'œufs et laitances des poissons.

Archambault mouille ses poissons avec vin rouge et espagnole. Il ajoute dans sa sauce des culs d'artichauts, au moment de servir.

Raimbault mouille sa matelote avec du vin de Bordeaux. Il fait cuire ses petits oignons, dans le même mouillement, après les avoir fait roussir dans le beurre. Il passe le fond de sa cuisson dans quatre cuillerées à pot d'espagnole qu'il fait réduire. Après avoir retiré sa matelote du feu, il y vanne trois quarterons de beurre frais.

(Nota.) Nous nous sommes un peu étendus sur les différents procédés employés pour une matelote, parceque c'est un mets dont l'usage est fréquent dans les réunions d'amis. Une bonne matelote pour huit convives t coûter de quinze à vingt francs.

Brochet.

Ce poisson est vorace et détruit les petits poissons qu'il rencontre. Le meilleur est celui de rivière. Il faut le choisir gros, gras, d'une chair blanche, ferme et friable.

Brochet au bleu ou au court bouillon.

Prenez un brochet de sept à huit livres; faites-le mortifier pendant deux ou trois jours, et cuire exactement et dans les mêmes apprêts que la carpe au bleu. Vous le servez de même sur une serviette blanche (1). Lecointe.

(1) Vous le servez avec un huilier ou avec une bonne sauce blanche aux câpres. Rob. — Ou avec du persil pour garniture. Card. — Sab.

Brochet à la Chambord.

Procédez comme pour la carpe à la Chambord.

Brochet au Dauphin.

Ayez un gros brochet; vous l'écaillez et le videz; vous le faites mariner avec de l'huile, fines herbes entières, sel et fines épices; vous lui passez un atelet par les yeux et le milieu du corps, en le faisant tordre comme un dau-

phin, la tête d'un côté et la queue de l'autre; faites-le cuire au four, en l'arrosant de sa marinade, et le servez avec une sauce aux câpres ou aux anchois ou telle autre sauce. —*Maître d'hôtel.*

Beauvilliers n'est point l'inventeur de cette recette, qu'il n'a fait qu'arranger avec quelques différences. Il retrousse la queue du poisson en passant un atelet dans les yeux, et une ficelle au travers de cette queue, de manière que les deux extrémités se joignent de chaque côté de l'atelet; il pose son brochet sur le ventre dans la poissonnière, et le mouille d'une braise maigre; si c'est en gras d'une bonne mirepoix; il le met dans le four, le retire de temps en temps pour l'arroser de son assaisonnement; la cuisson faite, il égoutte son brochet et le sauce d'une italienne rousse et grasse ou d'une maigre.

Brochet farci et rôti à la broche.

Faites mortifier un gros brochet; écaillez et videz-le par les ouïes. Si c'est en maigre, vous le lardez avec des filets d'anchois et de cornichons (1); en gras, avec des lardons de petit lard, maniés avec sel, fines épices, persil, ciboules hachées; introduisez-lui dans le corps une farce grasse ou maigre; étendez sur du papier beurré des fines herbes entières, fines épices et sel; enveloppez-le de cet assaisonnement; embrochez-le dans un grand atelet; attachez-le à la broche; mettez de l'autre côté un atelet pour le soutenir; arrosez-le en cuisant avec du vin blanc et du beurre fondu (2); la cuisson faite, servez avec une sauce piquante, bien liée (3). LACHAP.

(1) Ou de truffes. LECOINTE. — (2) Vin blanc, vinaigre et jus de citron vert. *Dict. de Cuis.* — (3) Faites fondre des anchois dans la sauce; passez le tout au tamis avec un peu de coulis; ajoutez des huîtres que vous ferez amortir, avec câpres et poivre blanc; au défaut de coulis, liez votre sauce d'un petit roux de farine. ID.

Brochet à l'arlequine.

Faites mortifier un gros brochet; après l'avoir écaillé

et vidé par les ouïes, vous en levez la peau d'un côté, sans offenser les chairs. Piquez le quart de ce côté de filets d'anchois, piquez un autre quart de filets de cornichons, le troisième de filets de carottes, et le dernier de filets de truffes. Si c'est en maigre, mettez-lui dans le ventre une farce de poisson; en gras, une farce de volaille. Cela fait, mettez-le dans une poissonnière, avec le mouillement d'une braise, de manière que cette braise n'atteigne pas le côté piqué. Quand vous faites cuire votre poisson, arrosez-le de son assaisonnement, et couvrez-le d'un couvercle de casserole, feu dessus comme dessous. La cuisson faite, retirez-le, et le servez avec la sauce que vous jugerez convenable (1). Bal.

(1) Mettez dessous une sauce hachée. Viard.

Fricandeau ou grenadins de brochet.

Écaillez un brochet, videz-le et le lavez; coupez-le en plusieurs morceaux suivant sa grosseur (1); piquez tout le dessus de petit lard (2); mettez les tronçons dans une casserole avec vin blanc, bouillon (3), bouquet de fines herbes, rouelle de veau coupée en petits dés; faites cuire; passez la sauce au tamis, et finissez comme les autres fricandeaux (4). Sab.

(1) Supprimez la grosse arête. Rob. = (2) Si c'est en gras; et de lardons d'anguille, si c'est en maigre. Beauv. — Après avoir fait blanchir vos morceaux à l'eau bouillante. Rob. = (3) Bouillon de poisson si c'est en maigre. Beauv. = (4) Glacez vos fricandeaux; à défaut de glace, faites réduire la cuisson, et servez-vous-en; dressez vos tronçons sur le plat, et les servez sur une purée de champignons, ou d'oseille. Divers maîtres. — Vous servez avec la sauce que vous désirez. Card. — Avec les mêmes ragoûts que les fricandeaux. Rob.

Anguille à la tartare.

Dépouillez une belle anguille et la coupez en tronçons (1). Passez au beurre des carottes et des oignons coupés

en tranches, et un gros bouquet garni; ajoutez une pincée de farine; mouillez de vin blanc; mettez muscade râpée, sel et poivre; faites bouillir; après une demi-heure de cuisson, passez votre sauce et jetez-y vos tronçons; la cuisson faite, laissez-les refroidir; couvrez-les de mie de pain; trempez-les dans un œuf battu; panez-les encore une fois; faites-les griller sur un feu doux, et sous un four de campagne. Servez-les de belle couleur avec une sauce piquante. (2).

(1) De quatre à cinq pouces ou à volonté. RAIMB. — (2) Versez dessous ou dans une saucière une rémoulade simple ou verte. ARCH. — Avec une sauce blanche, câpres et anchois, ou autres sauces. *Cuis. bourg.* — Arrosez vos tronçons avec votre sauce; mettez dans cette sauce une liaison de trois jaunes d'œufs avec du verjus; faites lier sur le feu; servez dans le fond du plat et vos tronçons dessus. ROB. — Une sauce à la tartare dessous. DIVERS MAÎTRES. — Vous pouvez servir avec quelques petits ragoûts de champignons. HÉL. — Mettez dans une rémoulade la cuisson de votre anguille, et servez dans une saucière. RAIMB.

Anguille à la broche.

Prenez une grosse anguille, dépouillez-la, piquez-la de menu lard, et la faites mariner dans moitié vinaigre et moitié bouillon, avec sel, poivre, et fines herbes hachées. Au bout de trois heures, mettez-la à la broche enveloppée d'un papier beurré; arrosez-la avec du vin blanc bouillant et avec ce qui en dégouttera de la lèche-frite; faites-la cuire à petit feu; lorsqu'elle sera presque cuite, ôtez le papier pour qu'elle prenne une belle couleur; servez-la avec une garniture de petits croûtons rôtis, et couverts de tranches de saumon grillées, ou de petites soles rôties. LECOINTE.

Cardelli coupe son anguille en tronçons de six pouces de long, la pique de lard fin et la fait mariner; après l'avoir égouttée, il la fixe sur un atelet, avec un morceau de pain entre chaque tronçon; il la fait rôtir en l'arrosant

avec du beurre, et la sert avec une sauce poivrade. Il convient qu'on peut ne pas la piquer, et veut qu'on la serve alors avec une sauce piquante.

Il faut observer que l'anguille à la broche est susceptible d'être panée.

Un autre cuisinier met son anguille sur un fourneau bien ardent où il en laisse un peu griller la superficie; à l'aide d'un torchon, il fait couler la peau grillée de la tête à la queue. Cette peau et l'huile du poisson ôtées, il lui coupe la tête, le vide, le roule comme un cerceau, et l'assujettit avec de petites brochettes et de la ficelle. Cela fait, il place l'anguille sur une tourtière. Puis, il fait fondre du beurre dans une casserole avec des carottes et des oignons coupés en tranches, persil, thym et laurier; il mouille cet assaisonnement, après l'avoir passé, avec du vin blanc, et y ajoute sel et poivre. Il fait bouillir cette sauce une demi-heure ou trois quarts d'heures au plus, et la passe au tamis au-dessus de son anguille, qu'il fait ensuite cuire au four pendant une heure. La cuisson faite, il l'enlève de dessus la tourtière, la met sur un plat avec une sauce italienne; lui passe des atelets au travers du corps, l'assujettit sur la broche, l'enveloppe d'un papier huilé, et la sert avec une sauce piquante.

Un autre, après avoir dépouillé, limoné, et vidé son anguille, la tourne en rond comme une gimblette; lui passe au travers du corps des brochettes de bois; la met dans une casserole et verse dessus une bonne mirepoix; la fait cuire à moitié, l'égoutte, la met sur la broche; l'enveloppe d'un papier beurré; la fait cuire, la déballe, la fait un peu sécher, la glace, la dresse sur le plat, ôte les atelets, et la sert sur une italienne rousse, ou sur une ravigotte.

Anguille à la poulette.

Limonez et dépouillez votre anguille, coupez-lui la tête et le bout de la queue; coupez-la en tronçons; faites dégorger et blanchir les morceaux; égouttez-les, passez-les

au beurre délayé avec deux cuillerées de farine; quand ils sont revenus, mouillez avec de l'eau (1) et du vin blanc ajoutez sel, bouquet garni et champignons (2); écumez et dégraissez votre sauce; faites-la réduire et reposer; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs (3), et un jus de citron ou un filet de vinaigre (4).

(1) Ou du bouillon. *Dict. de Cuis.* — Card. — Arch. = (2) Si vous voulez, une trentaine de petits oignons. Beauv. = (3) Délayez vos jaunes d'œufs avec la sauce de votre anguille et un jus de citron. Id. = (4) Au moment de servir, mettez des croûtons passés au beurre, au fond du plat; placez-y votre anguille; couvrez-la de sa cuisson, et garnissez-la d'écrevisses. Hél. — Masquez-la de sa garniture. Beauv. — Vannez un bon morceau de beurre frais dans la sauce, après l'avoir liée et passée à l'étamine. Raimb. — Mettez dans la sauce, avec la liaison de jaunes d'œufs, une petite pincée de persil haché. Rob.

LAMPROIE.

Ce poisson est une espèce d'anguille, mais plus gros. Celle de rivière est la meilleure. On la prépare, en général, comme l'anguille; mais pour en ôter la peau, on la plonge dans l'eau bouillante, et on la ratisse, après l'avoir retirée. Après l'avoir limonée et vidée, on la coupe en tronçons, et l'on fait une matelote, ou on la fait griller, ou on l'accommode à la poulette. (Voyez ces différents apprêts pour l'anguille).

Perche sur le gril.

Il y a une perche de mer et une de rivière. Celle-ci est toujours préférée à cause de son goût exquis.

Otez les ouïes d'une belle perche, écaillez, videz-la et la ciselez; faites-la mariner avec huile, fines herbes, sel et poivre (1); mettez-la ensuite sur le gril (2), et servez-la avec une sauce aux câpres, faite avec sa marinade (3). Raimb.

(1) Avec beurre, persil, ciboules, ail, échalotes, thym, laurier, le tout haché; sel et gros poivre; panez-la. Ch. = (2) Avec sa marinade bien enveloppée de papier, ou sans papier; panez-la de mie de pain, et l'arrosez avec sa marinade. Souv. = (3) Servez avec une sauce grasse ou maigre. Arch. — Card. — Servez dessus une sauce faite avec du coulis, un morceau de beurre, sel, gros poivre, que vous aurez liée sur le feu; ajoutez un jus de citron. Souv.

Perches à la vasse fiche.

Videz et nettoyez trois ou quatre perches; ôtez-en les ouïes (1). Faites-les cuire dans un court bouillon (2); passez ce court bouillon au tamis; faites-y cuire un peu de racine de persil et de rouge carotte, coupés en filets; ajoutez des feuilles de persil, et ne leur faites faire qu'un bouillon (3). Mêlez avec cette sauce un velouté bien réduit; jetez vos perches dans cette nouvelle sauce; dressez-les, et les arrosez de cette sauce (4). Lachap.—Arch.

(1) Et les œufs. Beauv. — Mettez des laitances de carpe en place; ficelez-leur la tête. Viard. = (2) Dans une légère eau de sel, avec racine de persil et carotte, en filets; pincées de feuilles de persil. Divers maîtres. = (3) Levez les écailles et la peau; ôtez les nageoires, et les plantez de distance en distance sur le corps de vos perches. — Déposez vos perches dans une autre casserole, avec velouté, un morceau de beurre, chair d'un citron, coupée en petits dés, sel et gros poivre; ajoutez-y vos filets de persil et de carotte; faites chauffer et liez votre sauce; égouttez vos perches, dressez-les et les masquez de votre sauce. A défaut de velouté, servez-vous de la sauce au beurre, ou simplement de l'eau de la cuisson.

Perches au vin.

Le procédé de Viard et de Beauvilliers est exactement le même, mot pour mot.

Après avoir écaillé leurs perches, et en avoir ôté les ouïes, ils les mettent dans une casserole avec moitié vin

blanc et moitié bouillon, feuille de laurier, gousse d'ail, bouquet de persil et ciboules, deux clous de girofle et du sel; ils font cuire; la cuisson achevée, ils passent le fond au travers d'un tamis; ensuite ils manient du beurre dans une casserole avec un peu de farine, le mouillent avec le fond de cuisson; tournent cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit cuite; y ajoutent du gros poivre, un peu de muscade râpée, une boulette de beurre d'anchois; ils égouttent leurs perches, les dressent et les servent, après les avoir saucées. Cette recette est excellente.

Perches en matelote.

On les écaille, on les vide, on en supprime les ouïes, on les coupe par tronçons, et on procède comme pour la carpe en matelote.

Tanches à la poulette.

Prenez le nombre de tanches que vous jugerez à propos; limonez-les, en les jetant dans l'eau bouillante; ne les y laissez que le temps nécessaire pour en enlever la peau; ôtez-leur les ouïes, les nageoires; videz-les, et ayez soin de les bien nettoyer. Cela fait, coupez-les en tronçons; faites-les blanchir; rafraîchissez-les, et après les avoir bien égouttées, faites-les revenir dans une casserole avec un morceau de beurre; ajoutez de la farine; délayez-la avec de l'eau et du vin blanc (1); mettez un bouquet garni (2), des champignons (3); la cuisson faite, et la sauce dégraissée et réduite, vous la finissez avec une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre (4). Hél.

(1) Ou seulement du vin blanc. Alb. — Rob. = (2) Muscade râpée. Id.— Id. = (3) Petits oignons. Id.— Id.— Arch. = (4) Avant de servir, ayez soin d'ôter le laurier et le bouquet. — Vous délayez les jaunes d'œufs avec la sauce de vos tanches et un jus de citron; vous les dressez sur le plat, et les masquez de leur ragoût. Beauv. etc.

Tanches sur le gril ou aux fines herbes.

Limonez trois ou quatre tanches vivantes, en les plon-

geant dans l'eau bouillante, et les y laissez un instant. Écaillez-les, en commençant par la tête, et prenant garde d'en offenser la peau; videz-les (1); mettez-les dans une marinade d'huile, persil, ciboules, échalotes, hachés; thym, laurier, sel et poivre; enveloppez-les de deux feuilles de papier sur lequel vous aurez étendu leur marinade; faites-les griller; ôtez le papier avant de les dresser, et servez dessus une sauce piquante, ou une sauce aux câpres (2). Bal.

(1) Farcissez-leur le dedans avec du beurre manié de fines herbes; point de marinade. Mèz. = (2) Et aux anchois. Alb.

Tanches frites.

Procurez-vous deux belles tanches; limonez-les, comme ci-dessus; coupez-leur les nageoires et la grosse arête; fendez-les par le dos (1); videz-les; saupoudrez-les d'un peu de sel et de farine; mettez-y le jus de quelques citrons (2); faites-les frire au beurre, et les servez à sec sur un plat couvert d'une serviette (3).

(1) Ciselez-les des deux côtés. Beauv. = (2) Prenez la chair qui tient à l'arête, pour faire une farce avec de la mie de pain, desséchée sur le feu avec du lait; laissez refroidir cette farce; pilez-la dans un mortier avec la chair des tanches, hachée, beurre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, peu d'eau-de-vie; liez cette farce de quatre jaunes d'œufs; mettez-la dans le corps de vos tanches, cousez et farinez-les. Sab. = (3) Servez avec tel ragoût maigre que vous jugerez à propos. Id.

Suivant quelques cuisiniers, on prend de petites tanches, et, avant de les faire frire, on peut les mariner comme les perches.

LOTTE.

C'est un excellent poisson d'eau douce. Il faut la limoner. On ne la dépouille point. On la met au court bouillon; mais, comme il faut peu de temps pour la faire cuire, que ce court bouillon soit cuit d'avance.

Elle est très bonne étant frite; on la met auparavant dans une marinade. Quand elle est de belle couleur, on la sert sur une serviette. Il faut faire frire à part le foie qui est très délicat.

Elle entre dans les matelotes.

Elle s'apprête encore en fricandeau, et on peut la faire entrer dans des ragoûts au gras.

GOUJON.

Ce petit poisson s'écaille et se vide; on le saupoudre de farine, et on le met dans une friture bien chaude.

ÉCREVISSES.

Faites-les cuire dans un court bouillon, ou seulement avec de l'eau et du vinaigre; servez-les en buisson avec du persil.

GRENOUILLES.

On en met les cuisses en fricassée de poulet, après les avoir dépouillées, blanchies et rafraîchies.

PÂTISSERIE.

Nul ne peut être bon cuisinier, sans quelque connaissance de la pâtisserie. Nous allons exposer ici quelques-uns des procédés les plus nécessaires pour un service d'entremets de cette branche de la science culinaire.

Pâte à dresser.

Prenez trois ou quatre litres de farine fine; faites un creux dans le milieu; mettez-y une livre et demie de beurre frais (1), deux onces de sel fin, un demi-setier d'eau; détrempez peu à peu cette farine en l'arrosant d'eau tiède (2); pétrissez-la; cette pâte étant liée, éten-

dez-la avec un rouleau; jetez un peu de farine dessus et dessous pour l'empêcher de tenir à la table; il faut qu'elle soit ferme (3). Souv.

(1) Douze jaunes d'œufs. Alb. — Six jaunes d'œufs. Card. — Sur deux litrons de farine, demi-once de sel, trois quarterons de beurre, six jaunes d'œufs, un verre d'eau. Viard. — (2) Maniez le beurre avec l'eau, les œufs et le sel. Id. — Card. — (3) Tenez votre pâte ferme; brisez-la ensuite deux ou trois fois avec la paume de la main; réunissez-la en un seul morceau; saupoudrez-la de farine, et la couvrez d'un linge. Une heure après, vous pouvez l'employer. Arch. — Ne la foulez que deux fois de peur qu'elle ne se casse en la dressant. Card. — Alb. — et autres. — Laissez-la reposer une heure ou deux, afin qu'elle soit plus légère. Lag. — Une demi-heure avant de l'employer.

Observation. Votre pâte doit être moins ferme, si elle doit servir pour des tourtes.

Pâte brisée.

Prenez quatre litres de farine; mettez-les sur une table propre ou sur un tour à pâte, si vous en avez un; faites un trou dans le milieu; mettez-y cinq quarterons de bon beurre, en petits morceaux (1), sel fin, et deux verres d'eau froide; maniez votre beurre avec l'eau, et peu à peu avec la farine; toute l'eau étant bue, vous pétrissez fortement votre pâte, pour qu'elle soit épaisse et bien liée (2). Avec cette pâte, vous ferez toutes sortes de tourtes pour entrées; laissez-la reposer deux ou trois heures avant de vous en servir. *Cuis. bourg.*

(1) Quatre œufs entiers. Card. — Six œufs entiers. Viard. — (2) Vous saupoudrez de farine la table ou le tour, et vous roulez plusieurs fois votre pâte avec un rouleau. Beauv. — Suivant Archambault, on ne fait guère cette pâte à moins de huit livres de beurre par boisseau de farine; on peut mettre trois œufs entiers sur deux litres, et la tenir moins ferme que la pâte à dresser.

Viard, Cardelli, Beauvilliers, Albert, etc., assemblent leur pâte sans la pétrir, et la roulent plusieurs fois.

Feuilletage.

Mettez sur une table deux livres de farine; faites un creux dans le milieu; mettez-y une once de sel fin, demi-quarteron de beurre, deux blancs d'œufs (1), et autant de verres d'eau froide; faites votre pâte, comme ci-dessus, et l'assemblez; laissez-la reposer une petite demi-heure, et étendez dessus une livre de beurre; repliez-en les deux extrêmités, de manière que le beurre en soit enveloppé. Cela fait, étendez-la en long, avec un rouleau; quand elle n'a plus que l'épaisseur d'un doigt, vous la repliez en trois, et lui faites faire un quart de tour, de manière que ce qui était à l'un des côtés, soit ramené devant vous. Recommencez, et laissez reposer votre pâte. Quand le four commence à s'échauffer, donnez-lui encore trois tours et la découpez pour l'emploi que vous en voulez faire; saupoudrez-la de farine des deux côtés, de peur qu'elle ne s'attache à la table (2). BAL.—CARD.—ALB.

(1) Quelques jaunes d'œufs pour la rendre plus délicate. MÉZ. = (2) Vous faites prendre avec un couteau à votre feuilletage la forme que vous jugez à propos, et vous y mettez des pistaches, des amandes mêlées avec du sucre, de la frangipane, des confitures, de la marmelade, etc. HÉL.

Observation. Plus il y a de beurre dans la farine, plus il faut de tours. Cette pâte feuilletée s'emploie pour vols-au-vent, petites bouchées; petits pâtés, tourtes, et toutes sortes de gâteaux.

Petits pâtés au naturel.

Prenez de la pâte de feuilletage, à laquelle vous aurez donné cinq tours; faites-en une abaisse d'une ligne et demie d'épaisseur (1), et de cette abaisse autant de morceaux que vous voulez faire de pâtés (2); réunissez les rognures de votre pâte, et faites un nombre égal de morceaux un peu plus minces; placez-les sur un plafond, à peu de distance les uns des autres; mettez au milieu des morceaux les plus épais un peu de godiveau ou de farce à que-

nelles, en gras ou en maigre (3), et couvrez-le des morceaux minces; dorez-les (4), et mettez au four.

(1) De l'épaisseur d'un double sou. Arch. = (2) Coupez cette abaisse avec un moule rond. Alb. — Card. = (3) Ou de quenelles de volailles ou de poisson. Id. — Id. — Beauv. — Ajoutez au godiveau un peu de persil et ciboules, hachés bien fin. Viard. = (4) Avec de l'œuf battu. Souv.

Petits pâtés au jus.

Prenez un bon morceau de pâte brisée; abaissez-le avec un rouleau de l'épaisseur d'une ligne; coupez-le avec un moule de fer blanc, en plusieurs abaisses rondes et petites; mettez-les dans de petits moules de cuivre étamé; placez-y une bonne boulette de godiveau (1); couvrez-les, comme dans l'article précédent; dorez leur couvercle, et les mettez au four; quand vos petits pâtés sont cuits, vous les retirez du moule; coupez alors le godiveau en plusieurs morceaux, et versez-y du jus dans lequel vous aurez fait entrer des champignons, coupés en dés (2). Ne saucez vos petits pâtés qu'à l'instant du service. Mèz.

(1) Ou de chair à la ciboulette; si c'est en maigre d'une farce de carpes, et saucés d'un coulis maigre. Beauv. = (2) Ou du vin, avec des champignons. Card. — Une cuillerée de jus au vin, avec des champignons coupés en dés. Alb. — Vous retirez le godiveau, le coupez en dés, et le mettez dans une sauce espagnole bien finie, avec des champignons coupés en dés, des truffes et ris de veau. Divers maîtres.

Petits pâtés à la reine.

Hachez très fin de la rouelle et de la tetine de veau, avec un peu de blanc de ciboules; ajoutez un jaune d'œuf, du sel et du poivre; faites des petits pâtés avec cette farce; quand ils sont cuits, ôtez-la, délayez-la dans un coulis chaud à la reine; remettez-la ensuite dans vos petits pâtés; servez chaudement; à défaut de coulis à la reine, faites la même chose, avec une sauce à la poulette. Lachap.

Beauvilliers use d'un procédé différent; il fait des abaisses fort minces, les coupe de la grosseur d'une bouchée, les met sur un plafond, les dore, les cerne à quelques lignes du bord pour en faire un couvercle, et les fait cuire. La cuisson achevée, il remplit ses pâtés de blancs de volaille très menus qu'il a mêlés dans une bonne béchamel bouillante, et les sert chaudement.

Viard en agit de même. Au moment de servir, il met dans ses petits pâtés un hachis de volaille.

Archambault, dit avec raison que ces petits pâtés peuvent recevoir une purée de volaille, un salpicon à la béchamel, un hachis à la reine, du turbot coupé en dés, à la béchamel ou à la crème, etc.

Petits pâtés de gibier.

Faites des petits pâtés, comme les précédens avec du godiveau. Quand ils sont cuits, ôtez le godiveau, pour mettre à la place un petit salpicon de tel gibier que vous jugerez à propos; mettez dans une casserole quelques champignons, bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre; passez sur le feu; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, blond de veau; faites cuire à petit feu, sel, gros poivre; les champignons étant cuits, mettez dans cette sauce votre gibier cuit à la broche et froid, et que vous avez coupé en petits dés; ôtez le bouquet; faites chauffer; mettez ce salpicon à la place du godiveau, et servez avec un jus de bigarade. Lachap.

Vol-au-vent.

Tournez votre feuilletage le nombre de fois qu'exige la quantité de farine et de beurre que vous y employez; donnez-lui environ un pouce d'épaisseur; faites un rond régulier de la grandeur du plat sur lequel vous devez le servir; placez ce rond sur une tourtière, et le dorez avec des jaunes d'œufs battus, dans lesquels vous aurez trempé un pinceau. Cela fait, cernez-le intérieurement à environ

six lignes du bord, avec la pointe d'un couteau, que vous enfoncez au tiers de l'épaisseur; rayez le milieu pour faire le couvercle, et le mettez cuire au four; après l'avoir retiré, enlevez le dessus, et ôtez la pâte de l'intérieur, sans trop le dégarnir. Mettez-y le ragoût au blanc que vous voudrez, une fricassée de poulet, une blanquette, une financière, un hachis à la béchamel, morue ou turbot à la crême (1). BAL.

(1) Servez-vous de votre vol-au-vent pour entrée ou pour entremets; dans le premier cas, mettez-y un ragoût à la Toulouse, ou des filets de turbot à la crème, ou tel autre ragoût qui vous conviendra; dans le second cas, mettez-y des légumes, ou une compote, ou un souflé. Il faut en agir de même pour les petits vols-au-vent. CARD.

Un grand cuisinier dit que pour un seul vol-au-vent, il suffit d'un litre de feuilletage, et qu'on peut, avec les rognures des pommes de terre ou des confitures, faire un petit entremets.

Beauvilliers enseigne la même recette.

Cardelli fait une abaisse de pâte brisée, puis une de feuilletage à six tours, et en couvre la première; il les soude ensemble avec le rouleau, après les avoir mouillées; il enfonce, dans la pâte, de toute l'épaisseur du feuilletage, un moule de dix pouces, plus petit que l'abaisse; il retire son moule, et fait cuire sa pâte au four; la cuisson faite, il enlève le milieu qui a été cerné par le moule, et met, dans son vol-au-vent, tel ragoût qui lui convient.

Tourte pour entrée.

Assemblez de la pâte brisée; étendez-la avec le rouleau; donnez-lui la mesure du plat sur lequel votre tourte doit être servie; placez cette abaisse sur une tourtière; posez par-dessus ce dont vous voulez la remplir (1), et qui doit être cuit aux trois-quarts; couvrez-la d'une autre abaisse, soudez-les en les mouillant et en rapprochant les bords avec les doigts. Dorez-en le dessus à l'œuf; faites cuire au four ou sous un four de campagne; la cuisson faite, ou-

vrez votre tourte, et y versez une sauce qui s'allie avec ce que vous y avez mis, soit godiveau, soit pigeons en compote, soit gibelotte de lapin, et tout autre ragoût (2). Souv. — Alb. — Card.

(1) Arrangez sur la pâte à un pouce et demi environ du bord, en élévation, et sans les serrer, des boulettes de godiveau, roulées sur une table saupoudrée de farine. Arch. — Il faut étendre au milieu de la première abaisse une pincée de godiveau; au-dessus une bonne pincée de champignons passés au beurre et égouttés, quelques culs d'artichauts, coupés en quatre; mettez ensuite au-dessus et autour de ces garnitures des andouillettes de godiveau, de manière que le tout forme une espèce de dôme, un peu aplati. Hél. — Couvrez votre farce de bardes de lard et de beurre. Rob. — Raimb. — (2) Quand votre tourte est cuite, vous enlevez le couvercle, et y mettez un bon coulis, ou un ragoût de crêtes de coqs, de champignons, de ris de veau, etc. Raimb. et autres. — La cuisson faite, levez le couvercle, mettez sur votre tourte une bonne espagnole réduite. Beauv. — Viard. — Ces deux cuisiniers disent, mot pour mot, qu'autrement on peut vider la tourte dans une casserole pour faire jeter un bouillon à sa garniture dans l'espagnole que l'on aura eu soin de dégraisser, et qu'après l'avoir dressée, il faut la remplir de sa garniture, et servir. Employez, disent-ils, le même procédé à l'égard des différents ragoûts.

Pâté chaud à la ciboulette.

Moulez de la pâte à dresser; faites-en un pâté haut; remplissez-le d'une farce que vous aurez travaillée de la manière suivante : après avoir haché un morceau de rouelle de veau, autant de filet de bœuf, et un peu plus de graisse de rognons de bœuf, bien secs, vous assaisonnerez le mélange de fines épices, sel et poivre; vous y ajouterez un œuf entier, et vous continuerez à bien hacher, pour bien former l'amalgame; mouillez le tout avec un peu d'eau, et continuez de mouiller jusqu'à consistance d'une farce. Finissez avec persil et ciboules hachés très menu; mêlez le tout, et servez-vous-en, pour remplir votre pâté

(1); faites une seconde abaisse pour couvercle, soudez-la avec les bords de la première, en pinçant les deux côtés; recouvrez-la d'un feuilletage, que vous aurez soin d'échiqueter et de dorer. Mettez votre pâté au four; la cuisson faite, levez-en le couvercle, coupez la farce en losange, dégraissez-la, jetez-y un peu de coulis (2); recouvrez-la, et servez chaud. Mèz.

(1) Mettez-y de la moëlle de bœuf, un peu de mie de pain, trempée dans du jus, quelques truffes et champignons hachés. Rob. = (2) Ajoutez-y un jus de citron. Viard. — Beauv.

Pâté à l'anglaise.

Hachez et pilez de la chair d'un lièvre et d'un gigot bien tendre et bien dégraissé, avec du lard cru, de la moëlle de bœuf, et un peu de graisse de veau; assaisonnez de fines épices, fines herbes, truffes et champignons, sel et poivre aussi pilés; faites revenir le tout; faites une abaisse de pâte à dresser; mettez-y votre farce, couvrez-la d'une barde de lard, ensuite d'une autre abaisse que vous soudez avec la première; mettez au four; votre pâté étant cuit, ouvrez-le et le dégraissez; mettez dedans un coulis de perdrix, et servez chaud. Lag.

Viard et Beauvilliers font un *pâté de pigeons à l'anglaise*. Pour cela, ils prennent trois pigeons, les épluchent, les vident, les flambent, leur coupent les pattes, le cou et les ailerons, et les mettent dans une casserole avec leurs abattis, comme foies, gésiers, têtes, ailerons, mais sans les pattes; ils ajoutent bouquet de persil et ciboules, feuille de laurier, sel, poivre, fines épices, peu de basilic et de petit lard, coupé en lances; ils font leur mouillement avec un peu de bouillon et un peu du derrière de la marmite. Après avoir fait cuire leurs pigeons, presqu'aux trois-quarts, ils les retirent du feu, les laissent refroidir, et les mettent dans un vase creux avec leur assaisonnement et six jaunes d'œufs qu'ils ont fait durcir; ils couvrent le tout avec un couvercle de pâte qu'ils soudent au vase. Ils dorent ce couvercle, et le piquent avec les

pattes de leurs pigeons; cela fait, ils achèvent la cuisson de leur pâté, et le servent tel qu'il est.

Raimbaud dit que le pâté sera de meilleur goût, si l'on met des truffes dans l'assaisonnement.

Pâté chaud de godiveau.

Faites avec de la pâte à dresser un pâté haut de cinq doigts, et qui ait une forme gracieuse; étendez sur le fond de l'abaisse un peu de godiveau, sur cette farce une pincée de champignons passés au beurre, et deux ou trois culs d'artichauts coupés en plusieurs morceaux, et ensuite des andouillettes de cette même farce. Couvrez votre pâté de la seconde abaisse, que vous soudez avec la première, et dorez; finissez comme il a été dit à la *tourte pour entrée.*

Pâté chaud de poisson en maigre.

Dressez un pâté; mettez dans le fond un peu de quenelles de carpes, de champignons, de culs d'artichauts, et de tronçons d'anguille, cuits comme l'anguille à la tartare; ajoutez quenelles de carpe, farinées et dans la forme d'andouillettes; couvrez votre pâté; mettez un autre couvercle de feuilletage; faites cuire; la cuisson faite, découvrez votre pâté, versez-y une espagnole en maigre, et bien finie, où vous aurez fait entrer des laitances de carpes; servez. Sab.

Mèzelier, après avoir coupé par tronçons une carpe ou un brochet, et une anguille, les faisait mariner avec beurre, persil, ciboules, échalotes, hachés menu, sel et gros poivre; il les mettait ensuite avec leur marinade sur une farce maigre, étendue au fond de son pâté, et les couvrait d'un peu de beurre; il mettait la perche et la lote, sans les couper, et servait souvent avec un ragoût d'écrevisses.

Suivant Robert, pour faire un pâté de poisson en maigre, il faut faire un godiveau de même que la farce de

poisson, sans jaunes d'œufs; mettre des truffes et des champignons, andouillettes de poisson, culs d'artichauts, filets de poisson cru, couvrir ces garnitures du surplus du godiveau maigre; finir à l'ordinaire, faire cuire, découvrir le pâté, et y mettre, en servant, un ragoût de champignons.

Timbales.

Mettez sur le tour à pâte ou sur une table une livre de farine; faites un bassin au milieu; versez dans ce trou un peu d'eau, trois ou quatre cuillerées d'huile fine, un quarteron de beurre, deux jaunes d'œufs, et une pincée de sel; maniez bien le tout, et le mêlez avec la farine, jusqu'à ce que votre pâte ait acquis de la fermeté. Cela fait, beurrez une casserole et la garnissez de cette pâte, de l'épaisseur d'environ trois lignes (1); mettez-y la farce que vous voulez, et la couvrez de votre pâte (2), en la soudant aux bords du tour; placez votre casserole sur des cendres chaudes; couvrez-la; mettez du feu sur le couvercle; quand votre pâté a pris couleur, renversez-le sur un plat; découvrez-le et le saucez (3).

(1) Il faut que la pâte déborde la casserole d'un demi-pouce; garnissez cette pâte de bardes de lard. Beauv. = (2) Dorez cette abaisse avec un pinceau. Bal. = (3) Faites cuire au four; la cuisson faite, laissez refroidir; retournez votre timbale, sans dessus dessous. Mettez-y une sauce par un trou que vous ferez; faites chauffer et servez. Souv.

Pâté froid de veau.

Prenez une ou deux noix de veau; battez-les, supprimez-en les nerfs et la peau; lardez-les de gros lardons; saupoudrez-les de persil et ciboules, hachés bien fin, poivre, fines épices, aromates pilés; faites ensuite une farce avec une sous-noix de veau, et autant de lard haché bien fin; après l'avoir assaisonnée de sel, poivre, fines épices et aromates, vous la pilez dans un mortier; vous y mettez successivement des œufs entiers, que vous pilez

les uns après les autres, en y versant de temps en temps quelques gouttes d'eau. Le tout étant bien amalgamé et réduit en pâte, vous foncez une casserole ou un moule de bardes de lard, sur lesquelles vous étendez un peu de cette farce; placez sur ce lit vos noix de veau assaisonnées; couvrez-les d'un couvercle, et les mettez au four. Une heure après, retirez-les, et les laissez refroidir. Pendant ce temps-là, mouillez de la pâte à dresser, faites-en une abaisse de trois ou quatre lignes; posez-la sur un papier épais, que vous aurez beurré; mettez-y un peu de votre farce que vous étendrez juste à la rondeur de votre casserole; détachez les chairs de cette casserole, en la faisant chauffer, et les faites glisser sur le milieu de l'abaisse; maniez du beurre, roulez-le sur la table saupoudrée de farine; faites-en un bourrelet dont vous couronnez le haut de votre abaisse, et sur laquelle vous en mettez quelques morceaux. Cela fait, arrangez une seconde abaisse, d'une épaisseur moindre que la première, sur laquelle vous la faites retomber, comme un couvercle, et la soudez; humectez avec une plume à dorer la circonférence des deux abaisses; formez un couvercle d'une troisième abaisse; soudez-la avec le bord de la seconde; donnez à votre pâté un contour gracieux; faites ensuite un faux couvercle de pâte feuilletée, et un trou au milieu de votre pâté; dorez-en le dessus, et le faites cuire au four. Au bout de trois ou quatre heures, temps où la cuisson doit être faite, vous le retirez, et introduisez par le trou un peu de consommé. Laissez-le refroidir; bouchez le trou; dressez-le sur un plat couvert d'une serviette. Bal.

Viard ajoute un peu de gelée à sa farce en la pilant, afin qu'elle ne soit ni trop ferme ni trop molle. Il coupe en deux sa noix de veau; en met une moitié sur le premier lit de farce; met un second lit de la farce sur cette moitié et y étend l'autre morceau de noix. Il garnit ensuite de farce tout le contour intérieur de son pâté; y met un morceau de beurre manié de sucre, le couvre de bardes de lard, etc.

Archambault, avant de mettre sa viande avec la farce,

la pique, l'assaisonne, et la fait revenir avec du beurre, dans une casserole, pendant une heure, si c'est du veau. Ce procédé abrège la cuisson du pâté.

Cardelli fait aussi revenir sa viande, avant de la mettre avec la farce dans le pâté. Il fait cuire pendant trois heures au moins.

Beauvilliers, emploie à peu de chose près, le même procédé que Balaine.

Robert, après s'être assuré que son pâté était cuit, en le sondant avec une lardoire de bois, y introduisait par le trou, appelé cheminée, un demi-verre d'eau-de-vie, le remuait et achevait de le remplir avec du jus.

Pâté froid de mauviette à la Pithiviers.

Procurez-vous cinq à six douzaines de mauviettes; flambez, épluchez-les, et les fendez par le dos; videz-les entièrement; hachez-en les intestins, après les avoir panés; ajoutez une livre et demie de farce, comme celle que nous avons indiquée dans l'article précédent; pilez-les avec cette farce que vous assaisonnez; mettez-la dans le corps de vos oiseaux. Abaissez environ deux livres de pâte à dresser; faites-en un rond ou un quarré; étendez au fond de cette abaisse un lit de votre farce; placez-y vos mauviettes, après les avoir enveloppées d'une barde de lard mince, et les assaisonnez; maniez un morceau de beurre, et le mettez dessus; couvrez le tout de bardes de lard, de feuilles de laurier, et d'une seconde abaisse que vous soudez avec la première, en la mouillant et en la pinçant avec les doigts. Faites cuire au four; au bout de deux ou trois heures retirez votre pâté, et le laissez refroidir.

Viard et Beauvilliers usent à peu près du même procédé, avec cette différence qu'ils emploient huit douzaines de mauviettes. Au reste, cette recette a toujours été celle des grands maîtres.

Pâte à brioches.

Ayez quatre litres de farine; prenez-en d'abord un litre; mettez-la sur votre tour à pâte, faites un trou au milieu, et y placez une once de levure de bière, que vous écrasez avec les doigts et où vous versez de l'eau tiède, pour la bien délayer; rassemblez ensuite la farine, et la mouillez pour en former une pâte; faites une boule de cette pâte; mettez-la dans un vase saupoudré de farine; faites-y une ciselure en forme de croix, et couvrez ce levain avec un linge. Lorsque vous vous apercevez du gonflement de votre boule, vous faites un trou au milieu des trois autres litres de farine; vous y mettez une once de sel fin, et un peu d'eau, une douzaine d'œufs, et deux livres de beurre; vous maniez ce beurre avec les œufs; couvrez le tout de farine; faites une pâte; étendez-y votre levain; incorporez-le bien, en repliant la pâte plusieurs fois; cela fait, laissez reposer votre pâte, enveloppée d'une serviette, et ne vous en servez que huit ou neuf heures après, pour en faire des brioches.

Beauvilliers ajoute une pincée de sucre en poudre dans le trou des trois litres de farine. Il laisse reposer sa pâte quatre à cinq heures en été et huit en hiver, suivant la température.

Viard laisse reposer sa pâte dix à douze heures; mais cela est trop. Avant de s'en servir pour le four, il l'aplatit sur le tour à pâte, et la plie deux ou trois fois en deux, la laisse reposer une heure ou deux, et la moule lorsque son four est presque chaud.

Raimbaud laisse revenir sa pâte sept ou huit heures; ensuite il la corpore ou la manie, et la fait reposer trois ou quatre heures dans la même serviette saupoudrée de farine.

Observation. Tous les ingrédients qu'on emploie doivent être proportionnés à la quantité de farine; et de celle-ci, on ne prend jamais que le quart pour faire le levain.

Pâte à Baba.

Pour faire cette pâte, on emploie le même procédé que pour la pâte à brioches; mais pour les quatre litres de farine, on ajoute une livre de raisins en caisse, bien égrénés, un quarteron de raisins de Corinthe, un verre de vin de Malaga, un peu de jus de safran (1). La pâte doit être moins ferme que la pâte à brioches. Après l'avoir déposée dans un moule, on la met dans un endroit où il ne fait pas trop chaud, et on l'y laisse reposer jusqu'à ce qu'elle soit gonflée de moitié, et en état d'être mise au four (2).

(1) Raisins de Malaga, et autant de Corinthe, un peu de sucre. = (2) Dans une grande casserole beurrée. VIARD. — Point de sel. Un verre d'infusion de safran. ALB.

Pâte d'échaudés.

Prenez quatre litres de fleur de farine; faites un bassin dans le milieu; mettez-y une once de sel fin et un peu d'eau pour le faire fondre, une livre de bon beurre et une vingtaine d'œufs entiers; mêlez-les bien ensemble, en les maniant ensuite avec votre farine; pétrissez bien cette pâte; si elle est trop ferme, ajoutez-y des œufs; assemblez-la; faites-en un tas; pétrissez-la; poussez-la, ramenez-la plusieurs fois, ramassez-la, brisez-la avec vos doigts. Cela fait, assemblez-la; posez-la sur une planche saupoudrée de farine, ou dans un linge saupoudré de même, et la laissez revenir pendant dix à douze heures. Après ce temps, posez-la sur une table farinée, coupez-la par bandes, et les roulez sur la farine; coupez ensuite vos échaudés; arrangez-les sur un plafond; saupoudrez de farine, et sur l'endroit où vous les avez coupés. Faites chauffer de l'eau dans un chaudron; quand elle commence à frémir, faites-y glisser vos échaudés; faites attention à ce qu'ils ne bouillent pas; pour cela, rafraîchissez l'eau de temps en temps; voyez s'ils sont fermes; retirez-les; mettez-les dans l'eau fraîche, pendant deux ou trois heu-

res; retirez-les; disposez-les sur un plafond, sans qu'ils se touchent, et mettez-les au four. Souv.

Observation. Cette recette est celle de tous les autres cuisiniers.

Biscuits ordinaires.

Fouettez bien à part quatre blancs d'œufs frais; mettez-y ensuite les jaunes battus avec une demi-livre de sucre, de l'écorce d'orange, ou de citron râpée; ajoutez environ une demi-livre de fleur de farine; maniez légèrement le tout, et en faites une pâte; dressez vos biscuits en petits ronds; saupoudrez-les de sucre; mettez-les au four où vous tiendrez dans un coin un peu de feu clair pour les échauffer et leur donner une belle couleur. *Dict. de Cuis.*

Cardelli emploie le même procédé, mais avec plus de matière; il met ses biscuits dans un moule graissé de beurre frais fondu; ensuite au four. — La *cuisinière bourgeoise* met dans sa pâte avec du citron râpé, un peu de fleur d'orange. — Beauvilliers un peu d'esprit de citron ou de jasmin dans les jaunes d'œufs, et ajoute à sa farine de la fécule de pommes de terre. — Raimbaud joint aussi à sa farine de la même fécule. — Viard emploie une livre de farine pour un gros biscuit, et trois quarterons pour un petit biscuit. On peut coucher de la pâte à la cuillère ou dans de petits moules. — Souvent mêlait avec sa farine de l'anis de Verdun, excepté pour les biscuits de Savoie. — Pour les *biscuits à la cuillère*, dit Albert, mettez moins de farine et plus de blancs d'œufs pour faire votre pâte; versez une cuillerée de cette pâte, en long, sur une feuille de papier saupoudrée de sucre; faites cuire dans un four très doux.

Observations. 1°. La pâte pour les biscuits ordinaires sert aussi pour les biscuits de Savoie; mais elle doit être plus ferme

2°. On fait des biscuits aux amandes, aux pistaches, et au chocolat. On épluche les amandes, après les avoir mises dans l'eau bouillante, et on les pile en y ajoutant de

temps en temps un peu de blanc d'œuf. On emploie le même procédé pour les pistaches, en y ajoutant un peu de fleur d'orange pralinée ou de l'écorce de citron râpée. Quant au chocolat, on le réduit en poudre, et on le mêle avec les jaunes d'œufs et le sucre.

3°. Pour glacer les biscuits, on bat ensemble du sucre en poudre très fine, un blanc d'œuf, et le jus de la moitié d'un citron. Quand ce mélange est bien blanc, vous en couvrez votre biscuit, et le laissez sécher.

Pouplin.

Faites bien chauffer dans une casserole un demi-litre d'eau, demi-quarteron de beurre, une écorce de citron (1), peu de sel; mettez, avant le premier bouillon, autant de farine que l'eau en pourra boire. Cette pâte étant bien ferme, vous y mêlerez deux œufs entiers pour l'amollir. Cela fait, beurrez une casserole, mettez-y votre pâte, faites-la cuire à un four doux; votre pouplin cuit, introduisez-y de la gelée de groseilles et de la marmelade d'abricots (2), et le renversez sur un plat, couvert d'une serviette ployée.

(1) De citron vert, de l'essence ou de la fleur d'orange. Beauv. = (2) Votre pouplin cuit, enlevez le dessus; ôtez toute la pâte qui se trouve en dedans; mettez-la sécher au four; la cuisson faite, retirez votre pouplin de la casserole; étendez dans l'intérieur avec un pinceau à dorer une gelée de groseilles délayée; recouvrez-le avec la pâte sèche. Lachap. — Ou barbouillez avec de la crème cuite. Alb.

Pâte royale.

Cette pâte se fait comme celle à pouplin. On s'en sert pour des choux, des pains à la duchesse et à la Mecque, et pour tous les petits entremets. Cependant Viard, pour les pains à la duchesse, emploie de la crème au lieu d'eau, et pour les choux, il met du sucre dans son eau.

Pâte à Ramecain.

Cette pâte se confectionne comme la précédente; on y ajoute une poignée de fromage de parmesan et de Gruyère râpés (1); après avoir bien mêlé le tout, on couche les ramecains sur un plateau mouillé ou beurré; on les dore (2), et on les fait cuire à un feu doux.

(1) Autant de beurre. VIARD. — Le double de Gruyère en petits dés. ARCH. — Un demi-quartier de fromage de Brie, un demi-quarteron de beurre. SAB. = (2) On met une lame de fromage de Gruyère sur chacun. ID.

Méringues.

Fouettez en neige des blancs d'œufs avec du sucre en poudre (1), et de l'écorce de citron râpée (2); faites sur des feuilles de papier de petits tas de cette pâte, séparés les uns des autres; saupoudrez-les de sucre, et les faites cuire dans le four, à peu de chaleur. La cuisson faite, creusez vos méringues par dessous; au moment de servir, remplissez ce creux avec une crème mousseuse, ou avec des confitures, et joignez-les ensuite deux à deux (3). LAG.

(1) Que vous faites évaporer sur des cendres chaudes, en remuant toujours. CARD. = (2) Ou de la fleur d'orange pralinée, en poudre. ALB. — Ajoutez quatre onces d'amandes douces, réduites en pâte, et mêlez bien. CARD. = (3) En recouvrant l'une avec l'autre. VIARD.

Talmouses à la Saint-Denis.

Mettez dans une casserole un petit verre d'eau, un demi-quarteron de beurre et un peu de sel; quand votre eau commence à bouillir, ajoutez deux cuillerées de farine (1); délayez bien cette pâte; retirez-la du feu; délayez-y ensuite autant d'œufs qu'elle en peut boire; ajoutez du fromage blanc à la crème (2), bien égoutté et fait du jour; mêlez bien ce fromage avec votre pâte; mettez

ensuite dans des moules à petits pâtés une abaisse mince de pâte feuilletée, comme celle pour les petits pâtés; faites qu'elle déborde aux quatre coins; couchez dessus votre pâte à fromage de la grosseur d'un petit œuf; enveloppez-la avec les quatre coins du feuilletage (3); dorez vos talmouses, faites-les cuire à un feu doux, et qu'elles soient de belle couleur. *Cuis. bourg.* — RAIMB.

(1) Un peu de lait. SAB. = (2) Et du fromage de Brie, bien nettoyé. ARCH. — VIARD. — BEAUV. = (3) Abaissez des rognures de feuilletage de l'épaisseur d'une pièce de vingt sous; faites-en, avec un coupe-pâte de trois pouces et un peu plus de diamètre, autant de ronds que vous voulez faire de talmouses; couchez un morceau de votre pâte sur chaque rond, de la forme d'un chapeau à trois cornes, en relevant l'abaisse. BEAUV. — ARCH.

Darioles.

Délayez bien dans une terrine le quart d'un litre de fleur de farine, deux œufs frais, lait, sel et beurre frais en proportion (1); ajoutez ensuite de la farine et du lait (2); continuez à remuer, jusqu'à ce que le tout soit en bonne consistance de crème; faites de petits moules avec des abaisses de feuilletage; remplissez-les de votre appareil; fermez-les bien, et les mettez au four, sur un plafond. La cuisson faite, mettez sur chacune un petit morceau de beurre, saupoudrez-les de sucre, et versez-y quelques gouttes de fleur d'orange. *Dict de cuis.*

(1) Et un verre d'eau. *Cuis. bourg.* = (2) Du sucre en poudre, de la fleur d'orange pralinée ou autre, des macarons écrasés. ARCH. — Fleur d'orange pralinée ou écorce de citron vert hachée; ou incorporez du chocolat dans la pâte, ou des amandes douces pilées, avec quelques-unes amères. ALB. — Macarons ou massepains amers, écrasés. BEAUV.

Viard, Archambault et Beauvilliers mettent leur appareil dans de petits moules ou timbales, beurrés et préparés comme pour les petits pâtés au jus. Après la cuisson, ils les retirent des moules, les saupoudrent de sel fin, et servent chaudement.

Gauffres.

Fouettez bien avec huit œufs une livre de sucre en poudre et autant de beurre fondu (1); ajoutez-y trois quarterons de fleur de farine, et la délayez peu-à-peu jusqu'à ce que votre pâte ait un peu de consistance. Si elle n'est pas assez fine, ajoutez du sucre et du beurre. Faites chauffer votre gauffrier sur un feu clair, des deux côtés; frottez-le de beurre frais ou de sain-doux (2); versez-y votre bouillie; faites cuire tantôt d'un côté, tantôt de l'autre; ouvrez votre moule de temps en temps, pour voir si la gauffre prend de la couleur; la cuisson faite, retirez-la, saupoudrez-la de sucre, et servez chaud. Lachap.

(1) De la crème au lieu de beurre, et un peu d'eau de fleur d'orange. Card. — Viard. — Une râpure de citron avec l'eau de fleur d'orange, du beurre fondu ou de la crème. Beauv. = (2) Ou de cire blanche. Beauv. — Arch. — Viard.

Observations. On fait des gauffres à la flamande, à l'allemande, à l'italienne, aux amandes, aux pistaches, en cornets. Pour celles *à la flamande*, on fait un petit levain avec le quart d'un litron de farine, un peu de levure de bière et d'eau tiède, comme pour la pâte à brioche. Mettez ensuite les trois-quarts restants du litron de farine sur une table; faites-y un creux; quand votre levain est gonflé, mettez-le dans ce trou avec deux onces de sucre, un peu de sel, un quarteron de beurre et huit œufs; faites du tout une pâte bien liée, que vous délayez ensuite avec de la crème chaude jusqu'à ce qu'elle soit une bouillie claire. Tenez cette pâte chaudement pendant une heure et demie ou deux heures; au moment de vous en servir, ajoutez-y un petit verre de kirchwasser, et le mêlez bien avec votre pâte. Finissez comme pour les gauffres ordinaires.

Les gauffres aux pistaches se font avec de la pâte à brioche, c'est-à-dire avec un levain, introduit dans le creux d'une certaine quantité de farine fine; du vin de Madère, du sucre en poudre, du raisin de Corinthe. On verse cet appareil sur un plafond beurré où on l'étend de l'épaisseur de

six lignes; on le fait cuire environ un quart-d'heure à un four bien chaud; sa cuisson achevée, on le coupe en morceaux de deux pouces carrés; on les glace au sucre, au cassé, ou caramel, et on les saupoudre légèrement avec des pistaches hachées, ou on les sert au naturel.

Génoises.

Mettez dans une terrine quatre œufs entiers, un quarteron de sucre, autant d'amandes pilées, et un peu moins de farine. Après avoir bien délayé et mêlé cet appareil, vous l'étendez sur un plafond beurré, à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs. Faites cuire; la cuisson faite, coupez cet appareil, en différents morceaux auxquels vous donnez la forme de ronds, de carrés, de lozanges; faites-les sécher, et servez. Souv.

Beauvilliers emploie un litron de farine, une demi-livre de beurre, trois quarterons de sucre qu'il frotte en partie d'un zeste de citron, écrasé avec un rouleau et réduit en poudre. Il fait un trou dans sa farine, y met deux œufs entiers et deux jaunes, avec un peu de sel. Après avoir formé une pâte du tout, il la fraise une fois ou deux avec la paume de la main, la ramasse, la laisse reposer, lui donne un ou deux tours, la coupe par bandes d'égale longueur, de la largeur d'un travers de doigt, et de l'épaisseur de quatre lignes. De ces bandes, il forme des espèces d'S ou de fer à cheval; les arrange ensuite sur un plafond, les dore et les fait cuire à un four un peu plus chaud que le biscuit.

Viard ne forme ses génoises qu'après la cuisson.

La cuisinière bourgeoise fait une abaisse de pâte brisée de l'épaisseur d'un petit écu, la coupe avec un coupe-pâte de même dimension; met sur chaque morceau une cuillère à caffé de crème de francgipane; en mouille un peu les bords, les couvre avec un autre morceau de la même pâte; soude bien le dessous et le dessus; fait frire de belle couleur, égoutte et glace le dessus de ses morceaux avec du sucre et la pelle rougie au feu.

Sabathier faisait ses génoises, de la manière suivante: il pilait du citron vert et du citron confit, avec deux macarons, six biscuits d'amandes amères, de la moëlle de bœuf, marmelade de fleurs d'orange, crème pâtissière et sucre en poudre. Après avoir bien mêlé le tout, il faisait deux abaisses minces; mettait sur l'une de petits tas de son mélange, séparés les uns des autres; les couvrait de l'autre abaisse; puis il enfermait chaque tas entre deux pâtes, et les séparait ensuite avec un fer à cet usage; il les rangeoit sur du papier, lès faisait cuire au four, et les glaçait.

Gâteau de pommes de terre.

Faites cuire à l'eau des pommes de terre; épluchez-les, et les pilez avec un morceau de beurre; délayez cette pâte avec du lait, de manière qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; ajoutez un peu d'eau-de-vie; ensuite deux cuillerées de sucre en poudre et de citron râpé; faites cuire un peu; laissez refroidir; ajoutez trois jaunes d'œufs délayés dans du lait; remuez bien le tout; mettez-y ensuite les blancs d'œufs, après les avoir fouettés; beurrez votre tourtière, et faites-y cuire votre gâteau sous un four de campagne bien chaud. RICH.

Gâteau de riz.

Faites blanchir une demi-livre de riz, bien épluché et lavé, et le faites crever dans un peu de lait bouilli, avec un zeste de citron (1); après l'avoir laissé refroidir, ajoutez-y (2) un peu de sel fin, un bon quarteron de sucre, quatre œufs entiers, et quatre sans les blancs que vous mettez à part. Cela fait, beurrez une casserole, saupoudrez-la de mie de pain; fouettez vos blancs d'œufs, et les mêlez peu à peu avec le riz; versez le tout dans une casserole, faites cuire au four pendant une bonne demi-heure. La cuisson faite, dressez votre gâteau, et le servez. SOUV.

(1) Faites-en une pâte avec de la farine. *Cuis. bourg.* = (2) Douze macarons dont six amers. BEAUV.

Gâteau d'amandes.

Mettez sur le tour à pâte un demi-litron de farine ; faites-y un creux ; placez dans ce creux cinq ou six œufs entiers, une demi-livre d'amandes bien pilées, autant de sucre en poudre (1) ; faites du tout une pâte que vous pétrissez bien ; donnez-lui la forme d'un gâteau ; dressez votre gâteau sur un papier beurré ; faites-le cuire dans un moule à four doux ; glacez-le ensuite avec une glace blanche ; faites sécher au four et servez (2).

(1) Un zeste de citron haché, un peu de fécule de pommes de terre, un peu de fleur d'orange pralinée. Bal. — Un demi-verre de crème. Arch. = (2) Couvrez de sucre pilé avant de servir. Id.

Un cuisinier célèbre, après avoir délayé les amandes avec du sucre, de la fleur d'orange pralinée et de la crème, fait une abaisse de feuilletage de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, y met dessus son appareil d'amandes, et le recouvre d'une autre abaisse, qu'il échiquète dessus ; il goudronne le tour de son gâteau ; le met à un bon four, et le saupoudre de sucre quand il est cuit. — Albert ajoute de la frangipane à sa pâte d'amandes.

Gâteau de pistaches.

Échaudez et pilez très fin une livre de pistaches avec un peu de blanc d'œufs ; ajoutez un peu de citron vert râpé, demi-livre de sucre fin, dix œufs dont vous aurez fouetté les blancs ; mêlez bien le tout (1) ; mettez dans une petite casserole beurrée, votre appareil de pistaches ; faites cuire une heure environ à un four doux, de belle couleur, et servez. D'Alègre.

(1) On peut faire une crème pâtissière avec du lait et un peu de farine ; piler ensemble des pistaches et autant d'amandes douces ; passer au beurre des épinards blanchis, gros comme un petit œuf, les piler, les passer au tamis, et les incorporer avec la pâte d'amandes dans la crème pâtissière.

Tourte à la frangipane.

Foncez une tourtière de rognures de feuilletage; entourez-la d'une bande de ce même feuilletage de l'épaisseur d'un travers de doigt, et de la largeur de près de deux doigts; que les deux bouts de votre bande se rapprochent et se lient, pour faire la bordure de votre tourte. Remplissez le milieu avec de la crème à la frangipane; tracez sur votre tourte quelques ornements avec des filets de votre pâte. Faites cuire à un feu un peu chaud. La cuisson presque achevée, saupoudrez votre tourte de sucre fin; glacez-la et servez. Mèz. — Alb. — Souv. — Arch. — etc.

Observation. 1o. Pour faire la crème à la frangipane, on délaye dans du lait de la fécule de pommes de terre, des jaunes d'œufs, du citron vert râpé, de la fleur d'orange pralinée en poudre, des amandes et macarons pilés, un quarteron de sucre, et on fait cuire le tout sur des cendres chaudes ou au bain-marie, en remuant toujours. Si cette crème prend trop de consistance, on y ajoute un peu de lait chaud ou d'eau bouillante; si elle n'en prend pas assez, on y ajoute un ou deux jaunes d'œufs, et un peu de fécule. 2o. Au lieu de la crème en question, on peut mettre dans la tourte, toutes sortes de confitures, des fruits préparés, comme pour compotes, tels que pêches, abricots, cerises, etc. Mais alors, lorsque la tourte est cuite, on enlève le rond de pâte, et on ajoute les compotes ou les gelées.

Puits d'amour.

Faites une pâte feuilletée très fine; laissez-la reposer pendant quelques heures; coupez-la avec un petit moule; mettez-les les uns sur les autres; qu'il y en ait de grands et de petits; posez ceux-ci sur les premiers dont vous avez mouillé le dessus; frottez ces morceaux avec un doroir; faites au milieu du dernier un trou dela largeur d'un doigt; mettez-les cuire au four; presque cuits saupoudrez-les de sucre bien fin; videz-en le dedans pa' le trou que vous avez fait, et le remplissez de telle con

fiture que vous voudrez; mettez si vous voulez au-dessus du trou une petite croix de chevalier que vous ferez avec votre pâte. Lef.

Pets de nonne.

Délayez bien avec une demi-livre de farine fine quatre jaunes d'œufs, une demi-cuillerée d'huile fine, et une pincée de sel; ajoutez les blancs d'œufs, après les avoir bien fouettés en neige. Cette pâte doit avoir la consistance d'une bouillie très épaisse; faites-en rouler avec une cuillère, gros comme une noix, dans de la farine; jetez ces petites boules dans une bonne friture d'huile, faites-les frire de belle couleur, saupoudrez-les de sucre, et les servez chauds. Rob.

Archambault appelle cette petite pâtisserie d'un nom plus décent, et la nomme *beignets soufflés.* Il met dans une casserole un verre d'eau, un peu de sel, un peu de sucre, une écorce de citron, et un peu moins que la grosseur d'un œuf, de beurre. Au moment où l'eau commence à bouillir, il y jette de la farine bien fine, autant qu'elle en peut boire. La pâte se détachant de la casserole, il la mouille de trois ou quatre œufs entiers, qu'il met, l'un après l'autre, en remuant bien. La pâte finie, il la place sur un couvercle de casserole, et en fait couler de petites boules dans une friture à demi-tiède. Il met ensuite la poële à plein fourneau, et avec une écumoire, les aide à se tourner. Etant frites, il les saupoudre de sucre.

Flans et tartelettes.

Les flans se font avec une pâte à dresser; on fait une abaisse de l'épaisseur de deux ou trois lignes, l'on en élève le bord à la hauteur d'un pouce et demi, et on lui donne une forme ronde ou carrée, en pinçant les bords. On y met des cerises, des groseilles, des abricots, prunes, pêches, des crèmes, etc, et l'on fait cuire au four.

Il y a des flans de semoule, des flans suisses, des flans à la frangipane.

Les tartelettes ou petites tourtes se font dans de petits moules en fer blanc, et avec les mêmes confitures ou crèmes que les tourtes.

LÉGUMES.

Petits pois à la bourgeoise.

Faites un petit roux; passez-y un instant vos pois; mouillez-les avec un peu d'eau bouillante; ajoutez sel, poivre, bouquet de persil et ciboules, et un cœur de laitue; faites réduire toute la sauce; au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs avec un peu de sucre. Hél.

La Cuisinière bourgeoise ne fait point revenir ses petits pois. Elle les fait cuire dans leur jus, avec beurre, persil, ciboules, laitue pommée coupée en quatre, pendant une heure et demie. La cuisson faite, et quand il n'y a plus de sauce, elle met un peu de sucre, peu de sel fin, et une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème. On peut se passer, dit-elle, de crème et d'œufs, et servir les pois avec leur sauce.

La cuisson faite dans le beurre et l'eau bouillante, il faut, dit Cardelli, ajouter gros comme une noix de beurre manié de farine; on peut aussi mettre une liaison de jaunes d'œufs avec un peu de crème.

Beauvilliers manie un litre de pois fins avec gros de beurre comme une noix, y verse de l'eau, les laisse sept ou huit minutes dans cette eau pour les attendrir, les égoutte, les fait suer dans une casserole sur le feu, en les remuant de temps en temps; lorsqu'ils sont bien verts, y ajoute persil et ciboules; les couvre, les met sur un feu doux, les saute de temps en temps; quand ils sont cuits, y met un peu de beurre manié avec un peu de farine;

y joint un petit morceau de sucre et les remet sur le fourneau.

Petits pois à l'anglaise.

Mettez-les dans l'eau bouillante avec du sel (1); faites-les cuire à grands bouillons; quand ils sont cuits, égouttez-les dans une passoire; versez-les ensuite sur un plat où vous aurez mis un morceau de beurre, du sel et du persil haché (2). Mèz. — Arch. — Card.

(1) Ajoutez une branche de baume. Beauv. = (2) Mettez sur vos pois une pincée de baume bien haché. Id.

Haricots verts à la poulette.

Ayez des haricots verts, petits et tendres; ôtez la partie filandreuse, en cassant les petits bouts, lavez-les, et faites-les cuire dans l'eau bouillante. La cuisson opérée, faites-leur faire deux ou trois tours dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre avec persil et ciboules hachés (1). Ajoutez une pincée de farine, un peu de bon bouillon et du sel. Faites réduire toute la sauce. Avant de servir, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de lait; servez avec un filet de verjus, ou un jus de citron. Souv.

(1) Muscade râpée. Lef. — Persil haché et blanchi. Raimb. — Un verre de lait, ou de l'eau dans laquelle ils ont cuit, point de bouillon. Lef. — Un bon morceau de beurre et quelques gouttes de jus de citron. Raimb.

Haricots verts à la provençale.

Coupez des oignons par tranches; faites-les revenir à la poële dans l'huile fine; ajoutez-y vos haricots épluchés, blanchis et cuits (1) à l'eau bouillante, avec persil haché, sel et poivre; sautez-les avec les oignons et l'huile; dressez-les sur votre plat; faites bouillir du vinaigre dans la poële, et le versez dessus. Sab.

(1) Les haricots doivent avoir été cuits auparavant à l'eau de sel. Alb.

Haricots blancs à la maître-d'hôtel.

Faites blanchir et ensuite cuire à l'eau bouillante des haricots blancs (1); égouttez-les; laissez-les reposer; faites-les revenir dans une casserole avec beurre, persil, ciboules hachés (1), sel et gros poivre; mettez-y ensuite une liaison de jaunes d'œufs, délayés avec un peu de bouillon, ou avec l'eau de leur cuisson; servez avec un filet de bon vinaigre ou un jus de citron. Rob.

(1) Et haché avec gros de beurre comme la moitié d'un œuf. Beauv. — Ce cuisinier et quelques autres ne parlent pas de liaison. Si les haricots ne sont pas assez liés, il y met un peu d'eau.

Haricots blancs au jus.

Faites cuire vos haricots, comme ci-dessus; égouttez-les; faites un roux léger (1); mouillez ce roux avec du jus, sel, gros poivre (2); sautez-y vos haricots, et les servez bien chauds.

(1) Avec de la graisse, un oignon haché. Sab. = (2) Filet de vinaigre; mouillez, s'il est nécessaire, avec le bouillon des haricots. Id. — Mouillez avec un fond de cuisson quelconque. Card. — Mouillez avec du bouillon, ou de l'eau dans laquelle ont cuit les haricots. Alb.

Lentilles à la maître-d'hôtel.

Ayez un litron et demi de lentilles larges et d'un beau blond, lavez-les et les faites cuire dans l'eau froide; après les avoir égouttées, mettez-les dans une casserole, avec du beurre en proportion, persil haché, sel et poivre; sautez le tout, et servez chaud. Rich. et autres.

Fèves de marais.

Prenez les plus fraîches et les plus petites, faites-les blanchir (1); ôtez la peau qui les couvre si vous les prenez grosses (2); mettez-les ensuite dans une casserole

avec un morceau de beurre (3), persil haché et sel; mouillez-les de lait (4), et finissez avec une liaison de deux jaunes d'œufs battus et délayés avec de la crême. Lecointe.

(1) Dans l'eau de sel. Viard. = (2) Mettez-les à l'eau froide. Id. — Card. = (3) Sarriette hachée. Id. — Id. = (4) Mouillez-les avec du bouillon et de l'eau. Id. — Id. — Mettez-les dans une casserole avec quatre ou cinq cuillerées de sauce tournée, réduite. Raimb. — Ajoutez à l'assaisonnement un morceau de sucre et mouillez avec du bouillon. Alb.

Choux-fleurs au beurre.

Lavez dans de l'eau fraîche deux têtes de choux-fleurs, bien épluchées; après les avoir égouttées et séparées par morceaux, mettez-les dans une casserole, avec un peu de beurre, du sel et le jus d'un citron. Faites-les un peu bouillir, laissez-les ensuite mijoter, en faisant attention qu'ils ne cuisent pas trop; retirez et égouttez-les; arrosez-les d'une sauce faite avec du beurre manié de farine et de jaunes d'œufs, et d'un peu de crême. Rich.

Cardelli et Albert font cuire leurs choux-fleurs dans l'eau de sel, en les mettant lorsqu'elle commence à bouillir. Quand ils sont cuits, ils les dressent en boule et les masquent avec une sauce blanche.

Choux-fleurs au jus.

Épluchez et faites cuire vos choux-fleurs comme ci-dessus. Après les avoir dressés, masquez-les d'une sauce au blond de veau avec beurre, sel et gros poivre (1).

(1) Vous mettez dessous une sauce au coulis. Raimb. — Vous versez dessus une sauce au jus. Card. — Faites mijoter vos choux-fleurs dans moitié sauce blanche et moitié espagnole, gros comme le pouce de réduction, et avec un peu de muscade râpée. Divers maîtres. — Faites-les revenir avec de la graisse et une pincée de farine; ajoutez du jus, sel, poivre, muscade râpée, et peu de bouillon; remuez avec précaution. Souv.

Choux-fleurs au fromage.

Épluchez, lavez et faites cuire vos choux-fleurs; faites une sauce avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre, sans sel; mettez au fond d'un plat des râpures de fromage de Gruyère ou de parmesan; arrangez vos choux-fleurs par-dessus; couvrez-les de votre sauce, et de tranches fines de parmesan; faites attacher ces tranches en chauffant; glacez le dessus avec la pelle rouge ou au four. LACHAP.

Cardelli, après avoir fait cuire ses choux-fleurs à l'eau de sel, et les avoir rafraîchis, les saupoudre de fromage de Gruyère et de parmesan râpé. Il les dresse ensuite en demi-boule sur un plat dont il a beurré le fond et saupoudré des mêmes râpures. Il masque ensuite ses choux-fleurs d'une sauce blanche très épaisse, dans laquelle il a mêlé de la râpure de fromage; il saupoudre de mie de pain, arrose de beurre fondu, pane de nouveau, met le plat sur des cendres chaudes, et le couvre du four de campagne pour lui faire prendre couleur.

Viard emploie le même procédé. Il pose son plat sur un feu doux vingt minutes avant de servir; au moment du service, il éponge le beurre qui est sur son plat avec de la mie de pain, et en nettoye les bords.

Beauvilliers procède de même en termes différents, sans toutefois employer du Gruyère. Il ne pane qu'une fois, ainsi qu'Archambault.

Choux-fleurs frits.

Faites-les mariner, quand ils ne sont pas tout-à-fait cuits (1), avec sel, poivre et vinaigre; égouttez-les après une demi-heure; trempez-les dans une pâte claire, et les faites frire de belle couleur. SAB.

(1) Quand ils sont cuits. BEAUV. — ARCH. etc.

Artichauts à la sauce blanche.

Épluchez avec soin le dessous de vos artichauts. Cou-

pez le sommet des feuilles pointues, en façon de cône tronqué; faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec un peu de beurre et de sel; la cuisson faite, enlevez toutes les petites feuilles du milieu; ôtez-en le foin; remettez les feuilles; arrosez vos artichauts d'une bonne sauce blanche, ou les servez avec une saucière, ce qui vaut mieux. Lecointe et autres.

Artichauts à la barigoule.

Choisissez sept à huit artichauts, petits et tendres; épluchez-en bien le dessous; coupez-en la pointe; faites-les blanchir dix minutes dans l'eau bouillante; retirez-les et en séparez tout le foin. Cela fait, faites un mélange de mie de pain, de cerfeuil, d'estragon, persil et ciboules, hachées très menu, sel, poivre et muscade râpée. Arrosez ce mélange d'huile d'olive, et le liez épais comme du beurre frais; mettez tout cet appareil à la place du foin de vos artichauts; placez les petites feuilles par dessus; introduisez de cette farce entre les grosses feuilles autant que vous pourrez; arrangez vos artichauts dans une casserole, au fond de laquelle vous aurez mis deux ou trois lignes d'huile fine; arrosez-les bien avec cette huile; faites cuire, feu dessus et dessous, jusqu'à ce que les premières feuilles soient rissolées. La cuisson faite, dressez vos artichauts sur le plat, et saucez-les avec l'huile du fond de la casserole. Lecointe.

L'ancienne cuisinière bourgeoise met trois ou quatre artichauts, dont elle a coupé le vert de dessous et la moitié des feuilles, dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni, fait cuire et réduire entièrement la sauce; elle les fait ensuite rissoler un moment dans l'huile; les met après sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole; les vide de leur foin; les met sous un couvercle de tourtière bien chaud, avec du feu dessus pour faire griller les feuilles. Quand ils sont de belle couleur, elle les sert avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Balaine nous exposait ainsi son procédé. « Je prends de petits artichauts bien tendres ; je les coupe par quartiers, et les jette dans une eau un peu vinaigrée, pour les empêcher de noircir. Je fais bien chauffer un morceau de beurre dans une casserole ; j'y mets ensuite mes artichauts bien égouttés, et les y fais revenir, en les retournant, pour qu'ils soient d'une belle couleur ; j'ajoute persil et ciboules hachés, sel, poivre, un peu de chapelure ; je mouille d'une cuillerée à pot de bouillon ; je laisse cuire et bien réduire la sauce, et je dresse mes artichauts en pyramide, avec une saucière à côté. »

Le procédé de Beauvilliers est encore différent. Après avoir ôté les petites feuilles et le foin de ses artichauts, il met dans une casserole un quarteron de lard râpé et autant de beurre, champignons, fines épices, etc. il manie le tout avec une cuillère, en remplit ses artichauts, et les ficèle ; ensuite il les range dans une casserole, foncée de petit lard, les mouille d'un peu de bouillon, les garnit d'un peu de laurier et de thym, et les fait cuire feu dessous et dessus ; à moitié de la cuisson, il y met la valeur d'un poisson de vin blanc distribué dans chaque artichaut. Il laisse achever de cuire, jusqu'à ce que les feuilles aient une belle couleur. Il dresse ensuite ses artichauts sur le plat, les déficèle, et à l'instant de servir, il met dans chaque une cuillerée d'espagnole réduite, et un jus de citron. Ce procédé de ce grand artiste est celui que les gourmands doivent préférer.

Artichauts frits.

Épluchez bien trois ou quatre artichauts ; faites-les cuire ; ôtez les petites feuilles et le foin ; coupez les grosses feuilles à moitié ; trempez-les bien dans une pâte faite avec une poignée de farine, deux ou trois œufs entiers, peu de vinaigre blanc, bonne cuillerée à bouche d'huile fine, sel et gros poivre (1). Faites chauffer votre friture ; retirez votre poële du feu, mettez-y vos artichauts les uns après les autres, et sans qu'ils se touchent, faites-les frire d'une

belle couleur, en ayant soin de les retourner; égouttez-les, dressez-les, et les servez avec du persil frit dessus et dessous.

(1) Vous pouvez mariner vos artichauts pendant une heure, dans du sel et du vinaigre, avant de les mettre dans la pâte. Arch. — Coupez vos artichauts en huit ou douze morceaux, mettez-les dans l'eau fraîche, avant de les mettre dans une pâte à frire. — Mettez dans la pâte un demi-verre de bière. Viard. — Coupez les feuilles extérieures à leur jonction avec le cul; ne laissez que les plus tendres. Alb. — Dans la pâte un peu d'eau-de-vie. Ch.

Artichauts à la provençale.

Parez vos artichauts; faites-les cuire un peu pour en ôter les petites feuilles et le foin; coupez la tête des grosses feuilles; faites revenir dans l'huile fine, dix ou douze petits oignons coupés en quatre; pilez deux ou trois anchois et les mêlez avec du beurre et vos oignons; mettez cette farce dans vos artichauts; achevez de les faire cuire dans une casserole, sur une barde de lard, feu dessus et dessous (1). Souv.

(1) Servez-les avec leur cuisson. Card. — Versez dans chaque une sauce espagnole, en les servant. Lecointe. — Vous les servez, les feuilles en bas, et l'huile dans laquelle ils ont cuit leur sert de sauce. Arch.

Archambault et Cardelli font cuire tout simplement leurs artichauts dans l'huile fine avec du sel fin.

Robert les mettait sur une tourtière avec huile, gousse d'ail, sel, poivre, les faisait mijoter feu dessus et dessous; étant cuits il les servait à sec avec un jus de citron.

Salade d'artichauts.

Épluchez bien et parez cinq ou six culs d'artichauts avec de l'eau, un peu de beurre manié de farine et du sel; ôtez-en le foin, essuyez-les avec un linge blanc, dressez-les sur le plat, entourez-les de petite fourniture

de salade, dressez proprement au-dessus de cette fourniture des filets d'anchois; assaisonnez d'huile, vinaigre, gros poivre, mais point de sel. Lag.

Héliot écrasait dans une saucière deux jaunes d'œufs durs, les délayait avec une cuillerée de vinaigre, sel, poivre, fourniture de salade hachée menue, ajoutait deux cuillerées d'huile et servait.

Asperges à la sauce blanche, ou au jus.

Prenez de grosses asperges; ratissez et lavez-les; liez-les ensuite en petites bottes; faites-les cuire un demi-quart d'heure à l'eau bouillante avec du sel; retirez-les de l'eau un peu fermes, et les servez avec une bonne sauce blanche dans une saucière, ou avec une sauce au jus.

Asperges en petits pois.

Prenez de petites asperges; coupez-les en forme de petits pois, jusqu'au blanc exclusivement. Faites-les blanchir dans l'eau bouillante avec du sel; égouttez-les; passez-les avec un morceau de beurre et un peu de farine, ajoutez un bon verre d'eau ou de bouillon, bouquet de persil et ciboules, sel et un peu de sucre; faites réduire la sauce, et finissez-la avec une liaison de jaunes d'œufs (1). Sab.

(1) Servez-les chaudement avec des œufs pochés ou mollets autour, ou avec des croûtons, passés au beurre. Raimb.

Observation. On accommode au roux ces petits morceaux d'asperges, en faisant un petit roux, et en n'y mettant pas de liaison, ou en les mouillant avec de l'espagnole.

Des cuisiniers suppriment les pointes de leurs petites asperges pour les employer en potages ou en garnitures. Ils ne mouillent les pois qu'avec de l'eau. Ils ajoutent à la liaison un pain de beurre.

Concombres farcis.

Otez la peau de deux ou trois concombres; faites sur

l'un des côtés un grand trou ; retirez-en toutes les graines; remplissez-les d'une farce cuite ; mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, de quelques tranches de veau, ou parures de viande; couvrez-les de bardes de lard; ajoutez tranches de carottes et d'oignons, deux ou trois feuilles de laurier, poivre et muscade râpée ; mouillez avec du bouillon; faites-les mijoter une demi-heure, plus ou moins ; après les avoir retirés, passez-en la cuisson ; faites réduire ; liez votre sauce avec un peu de beurre, manié de farine, et la versez sur vos concombres. Bal.

Autre manière.

Mettez les concombres dans l'eau avec un peu de vinaigre; faites-les ensuite blanchir dans l'eau bouillante ; rafraîchir, égoutter, et remplir d'une farce cuite, faite avec des blancs de volaille. Mouillez dans la casserole avec un verre de vin blanc et une cuillère à pot du derrière de la marmite. La cuisson faite, on les dresse, les glace et les sauce d'une espagnole bien cersée.

Cardelli et Archambault vident leurs concombres par un bout. Après les avoir remplis d'une farce cuite, ils bouchent l'ouverture avec un navet. Ils mouillent avec un fond de cuisson ou du bouillon, et servent avec le fond de cuisson passé et réduit, ou une sauce tomate.

Albert lie sa sauce, où il a mis du vin blanc, avec un peu de jus, ou avec du beurre manié de farine.

Souvent faisait cuire ses concombres farcis avec du bouillon gras ou du bon jus; dégraissait sa sauce, et y mettait un coulis et un filet de vinaigre.

Concombres marinés et au jus.

Prenez quelques concombres; ôtez-en la peau ; coupez-les par le milieu ; enlevez-en les graines; coupez-les en tranches minces ; faites-les mariner pendant deux ou trois heures dans du vinaigre, assaisonné d'oignons en tranches, sel et poivre; après les avoir retirés, pressez-les dans un

linge, et les mettez dans une casserole avec beurre, bouillon et bouquet garni; la cuisson faite, mettez un peu de jus. Rich.

Concombres en salade.

On prend un concombre qui ne soit pas tout-à-fait mûr. On le prépare, on le coupe, et on le fait mariner plus long-temps que ci-dessus, et on le sert cru avec une partie de son assaisonnement.

Concombres à la crème ou à la béchamel maigre.

Épluchez, videz vos concombres; coupez-les en forme de dés; faites-les blanchir à l'eau de sel; égouttez-les; mettez-les dans l'eau froide; faites-les sécher dans une serviette; mettez-les ensuite dans une bonne sauce à la crème, faite avec de la crème, du lait, un morceau de beurre et un peu de farine (1); faites-les chauffer dans cette sauce, sans bouillir (2). Lef.

(1) Sel, gros poivre et muscade râpée. Alb.—(2) A l'instant de servir, ajoutez un morceau de beurre frais et un peu de muscade râpée.

(Nota.) Il faut que la sauce à la crème soit un peu liée.

Giraumons.

On les apprête comme les concombres.

Cardes poirées à la sauce blanche.

Épluchez vos cardes, en ôtant tout le vert et la partie filandreuse; coupez-les en morceaux; faites-les blanchir à gros bouillons avec un peu de beurre et de sel; égouttez-les; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine fine, sel, poivre, muscade râpée (1), un demi-verre d'eau; tournez votre sauce, liez-la, jetez-y vos morceaux de cardes, et les y faites mijoter un quart d'heure sans bouillir. Servez chaudement. Lecointe.

(1) Un filet de vinaigre, *Cuis. bourg.*

Cardons d'Espagne à l'espagnole.

Otez toutes les feuilles de vos cardons; coupez-les de la longueur de trois pouces; ne mettez point ceux qui sont creux et verts; faites-les blanchir dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau tiède pour les éplucher; faites-les cuire avec du bouillon où vous avez délayé un peu de farine, un peu de beurre, de verjus ou vinaigre, quelques oignons, carottes coupées en tranches, persil et ciboules, sel et poivre (1). La cuisson faite, mettez-les dans un bon coulis et un peu de bouillon (2); faites-leur prendre goût pendant une demi-heure dans cette sauce, qui ne doit être ni trop claire, ni trop liée, et les servez avec la sauce par-dessus. Rob.

(1) Muscade râpée. Card. = (2) Ou fond de cuisson. Id.

Raimbaud, après avoir fait blanchir ses cardons dans l'eau bouillante, les avoir rafraîchis et limonés, les met dans une casserole foncée de bardes de lard, les mouille avec du consommé et le jus d'un citron; les fait cuire pendant quatre heures; les égoutte, les arrange proprement dans un plat qui puisse aller au feu; les mouille avec quatre cuillerées de demi-glace de volaille sans sel, et les fait mijoter; la réduction faite, il vanne gros comme un œuf de moëlle de bœuf passée au tamis, et le jus d'un citron dans une bonne espagnole clarifiée; sauce ses cardons et les sert bouillants.

Beauvilliers mouille ses cardons d'un blanc dans lequel il met deux citrons coupés en tranches, sans peau et sans pepins; il ne met point de lard dans sa casserole; quand ils sont cuits, il les fait mijoter dans une autre casserole avec du consommé, et presque tomber à glace; quand il les a dressés sur le plat, il les sauce avec de l'espagnole réduite, finie avec un pain de beurre et un peu de glace. Il les garnit ensuite de petits croûtons passés dans le beurre.

Le procédé d'Archambault et de Viard est le même.

Cardons au fromage.

On ajoute dans la sauce où l'on fait cuire les cardons,

ou dans celle avec laquelle on veut les servir, du parmesan, ou du Gruyère râpés, et on les en couvre dans la casserole ou sur le plat. On les pane de ces mêmes fromages et de mie de pain, et on leur fait prendre couleur au four. Bal.

Richaut prenait des cardes de desserte; les plaçait dans un plat sur un lit de parmesan ou de Gruyère; les saupoudrait de râpure de ce même fromage; un autre lit de même, arrosait le tout de beurre fondu, et faisait prendre couleur au four ou au four de campagne.

Navets glacés.

Tournez comme vous le jugerez à propos, un nombre de navets; faites-les blanchir; mettez-les cuire dans une casserole avec du bouillon, un morceau de sucre, gros comme un œuf, autant de beurre, quelques cuillerées de blond de veau (1); la cuisson achevée, faites réduire votre sauce; dressez vos navets sur le plat, la sauce dessus.

(1) Faites revenir vos navets dans une casserole avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient colorés; mettez-les ensuite dans une autre casserole, et faites-les mijoter avec quelques cuillères à dégraisser de velouté et de bouillon, une cuillerée de jus, un morceau de sucre et gros poivre. Mèz. — Après les avoir fait roussir dans le beurre, vous y mettez une bonne cuillère à bouche de farine, du sucre, du bouillon. Lef.

Navets à la sauce blanche.

Tournez des navets, comme il vous plaira; faites-les cuire dans une casserole avec de l'eau, un peu de beurre, et du sel; mettez-les dans une sauce blanche un peu liée, et laissez-les-y mijoter pendant quelques minutes; ajoutez un peu de muscade râpée et de gros poivre. Dressez et servez-les avec cette sauce. Souv. etc.

Observation. Vous pouvez délayer de la moutarde dans votre sauce blanche.

Navets à l'espagnole.

Tournez des navets en bouchons ou en poires, faites-les frire; lorsqu'ils commencent à se colorer, égouttez-les; mettez-les mijoter dans une casserole, avec un peu de sauce espagnole et de bouillon, et peu de sucre. La cuisson faite, servez-les avec la sauce dessus. Bal.

Choux en ragoût.

Arrachez les feuilles vertes d'une ou deux têtes de choux bien pommées (1); liez ces têtes et les faites cuire dans du bouillon; ajoutez un peu de jus, si vous en avez, avant de servir, ou un roux ordinaire.

(1) Nettoyez bien votre chou; faites-le blanchir un quart-d'heure dans l'eau; mettez-le ensuite dans l'eau fraîche; égouttez-le, etc. Rob.

Choux au lard.

Coupez un chou par quartiers; faites-le blanchir; foncez une casserole de bardes de petit lard; mettez-y votre chou; mouillez-le avec du bouillon; assaisonnez d'un bouquet de persil et ciboules, muscade râpée, gros poivre, mais pas de sel; faites partir, et ensuite cuire à un feu doux; la cuisson faite, retirez votre chou, dressez-le sur le plat; faites réduire le fond de cuisson; liez-la sur le feu avec un morceau de beurre manié de farine, et en arrosez votre chou. Sab.

Raimbaut met du petit lard dans l'eau où il fait blanchir son chou; il fait ensuite une braise avec un morceau de lard et de la viande; il emploie dans son assaisonnement des clous de girofle et deux ou trois racines. En servant, il met le petit lard sur son chou.

Choux farcis.

Dépouillez un chou de ses grosses feuilles vertes; faites-le

blanchir; faites une farce avec du veau et du lard; ôtez le cœur de votre chou; après l'avoir rafraîchi et pressé pour en faire sortir l'eau, vous mettez votre farce dans le milieu, et entre les feuilles (1); cela fait, vous lui rendez sa première forme, le ficelez sans l'endommager. Vous le mettez dans une casserole, avec des débris de viande, ou un cervelas, bouquet garni, oignons, carottes, muscade râpée, gros poivre, et peu ou point de sel; couvrez de bardes de lard, et mouillez avec du bouillon; la cuisson faite, dégraissez votre chou, ôtez-en la ficelle (2), et l'arrosez d'une espagnole, ou de toute autre sauce convenable, passée au tamis.

(1) Otez les feuilles, les unes après les autres; mettez à chacune un peu de farce; remettez-les ensuite l'une sur l'autre, comme si le chou était entier. Raimb. = (2) Coupez-le en deux. Id.

Albert écarte les feuilles sans les casser; il fait une farce avec de la chair à saucisse, mêlée avec des marrons rôtis, hachés, ou toute autre farce, et met des bardes de lard au fond de sa casserole, etc. La recette de Cardelli est la même que celle d'Albert, mot pour mot.

Viard met des jaunes d'œufs dans sa farce; il fonce sa casserole de bardes de lard, de tranches de veau et de jambon.

Choucroûte.

Faites dessaler votre choucroûte pendant deux heures dans l'eau froide; égouttez-la; mettez-la dans une casserole avec des tranches minces de petit lard, deux ou trois saucisses longues et un cervelas; mouillez-la avec de bon bouillon ou avec de la graisse; faites-la cuire à un feu doux, pendant cinq à six heures; quand elle est cuite, dressez-la sur le plat, avec le lard, les saucisses et le cervelas par-dessus. Ayez soin de couper le cervelas en tranches. Ch.

Cette recette est généralement suivie.

Brocolis.

On nomme ainsi les montants qui, au printemps, s'élèvent sur les trognons des choux dont on a coupé les pommes avant l'hiver. Vous les dépouillez des feuilles qui sont les plus éloignées de la fleur; les lavez et les faites blanchir et cuire dans une casserole (1), avec du sel et gros poivre; vous les remuez bien, et quand ils sont cuits, vous les dressez sur le plat comme des asperges, et avec une saucière pleine de sauce blanche, ou avec un huilier. Card.

(1) Un morceau de beurre. Beauv.

Choux rouges à la flamande.

Coupez en quatre deux choux rouges; ôtez-en le trognon; faites-les blanchir; rafraîchissez-les et en exprimez l'eau; mêlez-les dans une casserole, bien éparpillés, avec un morceau de beurre, sel, bouquet garni (1); faites cuire à petit feu; ajoutez un peu de beurre, et servez. Rich.

(1) Oignon piqué de deux clous de girofle, feuille de laurier. Viard. — Du lard fondu avec le beurre. Lef. — Hachez grossièrement vos choux avant de les mettre dans la casserole. Card.

Albert fait cuire ses choux rouges à l'eau de sel; il les marine ensuite avec vinaigre, peu d'huile, sel, gros poivre et muscade râpée, et les dresse sur le plat, comme hors-d'œuvres.

Carottes à la flamande ou au beurre.

Coupez vos carottes par tranches, après les avoir bien épluchées, ou tournez-les en morceaux ronds, de deux lignes d'épaisseur; faites-les blanchir à l'eau bouillante (1), pendant quelques minutes; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre (2), du sel, et un peu de sucre. La cuisson presque faite, ajoutez un peu de beurre, de fines herbes, une cuillerée de velouté; faites

bouillir un instant (3), et servez avec des croûtons autour. LACHAP.

(1) Avec du sel et gros comme une noix de beurre. VIARD. = (2) Un peu de bouillon. ARCH. — Mouillez avec du bouillon et faites réduire à glace. CARD. — Mouillez avec du lait. ROB. = (3) Ne faites pas bouillir. BEAUV.

Observation. Ce que Beauvilliers appelle *carottes à la d'Orléans* est ce que plusieurs autres appellent *carottes* à la *flamande*.

Champignons.

Il y a plusieurs espèces de champignons. Il en est qui sont un poison très dangereux. Les meilleurs ou les plus sûrs sont ceux qu'on fait venir sur couches. Les bons champignons ont la tige courte et grosse, la tête ramassée, blanche en-dessus, et rougeâtre en-dessous. Leur chair est ferme et bien nourrie.

Champignons à la bourgeoise.

Épluchez et coupez en deux vos champignons (1); foncez une casserole de petites tranches de petit lard, que vous faites suer un petit quart d'heure à un feu très doux; mettez-y vos champignons avec persil, ciboules et échalotes hachés, gros poivre, et une pincée de farine; mouillez avec un peu de vin blanc et de bouillon (2); faites cuire à petit feu et réduire à courte sauce; servez avec des croûtons passés au beurre et sautés dans le ragoût, et avec un filet de vinaigre blanc ou un jus de citron. SAB.

(1) Faites-les tremper dans l'eau tiède ou froide, avec un peu de vinaigre ou dans l'eau salée, pour qu'ils conservent leur blancheur. D'ALÈGRE. = (2) Ou avec de l'eau chaude. ID. — Ajoutez au bouillon un peu de beurre, manié de farine. CARD.

La plupart des autres cuisiniers appellent cette recette *croûte aux champignons;* mais la différence consiste non dans l'accommodement, mais dans le service. Ils prennent

la croûte d'un pain mollet, la font sécher et griller, après l'avoir beurrée en-dedans et en-dehors, lient la sauce de leurs champignons avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème, et versent un peu de cette sauce dans la croûte, sur laquelle ils dressent leurs champignons.

Champignons à la bordelaise.

Il faut prendre des champignons qui soient gros, épais, fermes, et nouvellement cueillis; en ôter la peau, les laver, les égoutter, les ciseler légèrement par-dessous, et les faire mariner une heure et demie, dans l'huile fine, avec sel et poivre (1); cela fait, on les met sur le gril, et on les retourne pour les faire griller des deux côtés; on les dresse ensuite sur le plat, et on les sauce avec de l'huile, du persil et de la ciboule, hachés très fin, qu'on a fait chauffer. On les arrose en même temps d'un filet de vinaigre. *Tiré du manuscrit du chef de cuisine d'un ancien fermier général* (*).

(1) Muscade râpée. Alb.

Observation. Les *champignons à la tourtière* se préparent comme ci-dessus; on les fait cuire au four ou sous le four de campagne, après les avoir placés sur une tourtière, assaisonnés de sel et gros poivre, et garnis de fines herbes passées dans le beurre. On les arrose, en servant, avec leur assaisonnement, et l'on y exprime un jus de citron.

Les morilles et les mousserons étant de la même famille que les champignons, s'accommodent et se servent de même.

Truffes à la calonne ou au vin de Champagne.

Procurez-vous de belles truffes; lavez-les bien plusieurs fois dans l'eau tiède; brossez-les avec soin; mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, avec du sel et une bouteille de vin de Champagne; couvrez bien

---

(*) Un grand nombre de nos recettes a été pris dans des manuscrits de grands praticiens.

votre casserole; faites bouillir une demi-heure, et servez sous une serviette. Lecointe.

Truffes à la Minute.

Lavez, épluchez, pelez et coupez par tranches le nombre de truffes qui vous est convenable; mettez-les dans un plat qui aille sur le feu, avec persil, ciboules, échalotes, hachés menu, sel, gros poivre, et un peu d'huile; couvrez votre plat; faites cuire d'un côté et retournez de l'autre; la cuisson faite, servez avec un jus de citron. Si vous voulez servir avec une sauce, égouttez l'huile. Cette sauce doit être légère et bien finie.

Truffes à la maréchale ou au naturel.

Prenez de belles truffes bien lavées et nettoyées; assaisonnez chacune d'elles de sel, gros poivre; enveloppez-la de cinq ou six doubles de papier, garni de bardes de lard; mouillez légèrement ces caisses; mettez-les sous une cendre bien chaude. Faites cuire pendant une bonne heure; ôtez le papier; essuyez vos truffes et les servez chaudement dans une serviette. *Cuis. bourg.*

La plupart des recettes des autres cuisiniers sont les mêmes, quoique conçues en termes différents.

Pommes de terre à la maître d'hôtel.

Prenez des pommes de terre longues et rouges; lavez-les à plusieurs eaux; faites-les cuire dans l'eau bouillante; égouttez-les; ôtez-en la peau; coupez-les en morceaux ronds et minces; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil et ciboules hachés, sel et gros poivre; sautez-les; ajoutez un peu d'eau (1), si elles ont besoin de liaison. Servez avec un jus de citron (2), ou un filet de bon vinaigre. Lag.

(1) Ou du bouillon. Card. — Beauv. = (2) Ou du verjus. Id. — Id.

Pommes de terre à la lyonnaise.

Faites roussir de belle couleur dans du beurre, un certain nombre d'oignons, coupés en tranches minces; ajoutez une cuillerée à bouche de farine fine; mouillez avec de bon bouillon et du jus; faites cuire à un feu doux pendant une heure; vos oignons cuits, faites réduire la sauce; retirez-la du feu, mettez-y un bon morceau de beurre; ensuite vos émincés de pommes de terre cuites à l'eau et chaudes; ne faites plus bouillir, ni même mijoter; un demi-quart d'heure après, servez vos pommes de terre avec leur sauce et les oignons dessus. (Recette donnée par un cuisinier de l'hôtel du Parc à Lyon.)

Cardelli fait sauter ses pommes de terre en tranches dans une purée d'oignons.

Beauvilliers donne le nom de *pommes de terre* à la *lyonnaise*, à des émincés de ces pommes, farinés, frits dans l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient croquants, et saupoudrés de sel fin.

Pommes de terre frites.

Coupez en liard des pommes de terre crues ou cuites, mettez-les dans une friture bien chaude; bien croquantes, mettez-les égoutter dans une passoire; sautez-les ensuite dans une casserole avec beurre, persil, ciboules hachés, sel et gros poivre.

Pommes de terre à l'anglaise.

La recette suivante est commune à Viard et à Beauvilliers, dont l'un a copié l'autre. Après avoir fait cuire à l'eau des pommes de terre, et les avoir épluchées et écrasées, ils les mettent dans une casserole avec un petit morceau de beurre et du sel fin; ils mouillent cette purée avec de la crème; la dessèchent comme une pâte à choux; mouillent à mesure; font cuire ainsi pendant une heure; laissent prendre consistance pour pouvoir dresser ces

pommes de terre en pyramide, leur font prendre une telle couleur au four de campagne et servent.

Pommes de terre à la crème.

Faites dans une casserole une sauce avec un morceau de beurre, une cuillère à bouche de farine, persil et ciboules hachés, sel, poivre, muscade râpée et un verre de crème; tournez cette sauce, quand elle commence à bouillir, mettez-y vos pommes de terre, cuites et coupées en liards; ne les y laissez qu'un moment, et servez chaud. Rob.

Patates.

On appelle ainsi une espèce de pommes de terre qui nous vient des îles de l'Amérique. On les accommode de même; on en fait des beignets, en les coupant de la longueur des salsifis; on les met dans une marinade de bonne eau-de-vie et d'écorce de citron; on les égoutte; on les met dans une pâte à frire assez claire; on les fait frire, et après les avoir égouttées on les saupoudre de sucre.

Salsifis et scorsonères frits.

Ratissez ces racines jusqu'à ce qu'elles soient toutes blanches. Coupez-les par morceaux de la longueur du doigt (1); mettez-les ensuite dans l'eau bouillante, avec une cuillerée de farine et un peu de sel (2); la cuisson faite, égouttez-les et les faites mariner avec vinaigre, sel et poivre (3); mettez-les ensuite dans une pâte à frire; faites frire de belle couleur et servez (4). Souv.

(1) Il faut les mettre à mesure dans un vase avec de l'eau et du vinaigre. Sab. — Viard. — Raimb. = (2) Faites-les cuire ensuite dans un blanc, composé de farine, d'eau, de jus de citron et de sel. Raimb. = (3) La cuisson faite, sautez-les dans une sauce blanche un peu relevée, et les laissez refroidir sur le plat, etc. Rob. = (4) Servez avec du persil frit. Card.

Observation. On peut aussi servir sur ces racines une sauce blanche, quand elles sont cuites et égouttées.

Aubergine.

L'aubergine est un légume originaire d'Amérique, et qui se cultive en Provence et en Italie. Il en est de plusieurs couleurs et de plusieurs formes. On les met sur le gril ou à la tourtière.

Aubergines sur le gril.

Coupez-les en deux, et dans leur longueur; faites-leur des incisions un peu profondes, sans offenser leur peau (1); saupoudrez-les de sel fin (2); pressez-les pour en faire sortir l'eau; introduisez dans les incisions une farce faite avec œufs durs, persil, échalotes, câpres, cornichons, le tout haché, filets d'anchois coupés en petits morceaux, poivre, sel et huile. Couvrez vos aubergines de chapelure, et les faites griller. Bal.

(1) Otez-en les graines. Card. =(2) Gros poivre, muscade râpée. Alb.

Beauvilliers ne met point de farce dans ses aubergines, et ne leur fait point d'incision; il les saupoudre de sel fin, de gros poivre, les arrose d'un peu d'huile fine, et une demi-heure après, les fait griller, en les arrosant de leur marinade.

Topinambours.

Ce légume qui est de la famille des pommes de terre, se lave, se fait cuire à la vapeur et à l'eau salée, se coupe en tranches, et se met à une sauce au beurre un peu relevée: on le mange aussi en salade.

Tomates ou pommes d'amour.

Cette plante qui est originaire de l'Amérique méridionale, s'emploie à cause de sa couleur et de son acidité dans beaucoup de ragoûts et quelques entremets.

Tomates farcies.

Otez la queue et enlevez le dessus de vos tomates; retirez-en les pepins avec une petite cuillère; pressez-les un peu pour en faire sortir l'eau, et les remplissez d'une farce pareille à celle des aubergines. Bal.

OEufs brouillés.

Faites fondre dans une casserole du beurre frais; cassez-y huit jaunes d'œufs, et quatre blancs seulement; ajoutez un anchois lavé et pelé, sel, poivre et un peu de muscade râpée, tournez le tout sur le feu, jusqu'à ce que le mélange soit complet, mais pas trop cuit: servez chaudememt. Lecointe.

Cette recette, qui n'est pas commune, mérite d'être adoptée par les cuisiniers.

Autre façon d'œufs brouillés.

Faites un ragoût de légumes, comme céleri, laitue, chicorée, têtes d'asperges, culs d'artichauts, hachés menus; mêlez-y vos jaunes d'œufs avec un peu de beurre et assaisonnez; faites cuire sur le fourneau en remuant toujours. *Laurent. Cuis. de Lyon.*

OEufs à la bonne femme.

Prenez une douzaine d'œufs; faites-leur un petit trou au sommet; videz-les par le trou dans une casserole, et les faites réduire étant brouillés dans une sauce blanche. Lorsqu'ils seront cuits, remettez-les dans leur coquille, et les servez comme les œufs à la mouillette. Lecointe.

Viard et Robert proposent deux recettes différentes des *œufs à la bonne femme.* Le premier fait tiédir du beurre sur un plat, et y casse ensuite ses œufs; il les met sur la cendre chaude; passe au beurre de petits morceaux de mie de pain; quand ils sont de belle couleur, il les égoutte, et les sème sur ses œufs; met le tout sous un

four de campagne, avec du feu par-dessus. La cuisson faite, il verse sur ses œufs une sauce espagnole réduite.

Robert coupait quatre oignons en dés, les passait au beurre jusqu'à ce qu'ils fussent bien cuits, sans être roux; ajoutait une pincée de farine; mouillait avec de bonne crème; assaisonnait de sel, gros poivre et de muscade râpée. Lorsque son ragoût était bien lié, il prenait deux œufs; en fouettait les blancs, mettait les jaunes avec son ragoût, et délayait bien les blancs; mettait dans une casserole du papier beurré, y versait dessus ses œufs, et les faisait cuire au four. La cuisson faite, il les dressait sens dessus dessous, ôtait le papier, et servait ses œufs avec un jus clair dessus.

Œufs pochés.

Faites bouillir de l'eau avec du sel et un filet de vinaigre; quand l'ébullition s'est un peu ralentie, cassez-y vos œufs, sans offenser le jaune, et le plus promptement que vous pourrez. Quand vous les verrez surpris, retirez-les avec une écumoire (1), et arrondissez-les; saupoudrez-les de gros poivre, et les servez avec un bon jus dessous (2). Lef.

(1) Mettez-les dans l'eau fraîche, et après les avoir parés, remettez-les dans l'eau. = (2) Un bon blond de veau réduit. Beauv. — Au reste, on peut servir, suivant ce cuisinier, les œufs pochés, avec toutes sortes de ragoûts.

L'auteur du *Dictionnaire de cuisine*, après avoir poché ses œufs dans l'eau bouillante, verse dessus une sauce faite avec du beurre frais, des anchois, de la farine frite, jus de citron, et un peu de sel.

Œufs au beurre noir.

Prenez le nombre d'œufs qui vous conviendra, et les cassez dans un plat; faites fondre un morceau de beurre dans une poële; mettez-y vos œufs assaisonnés de sel et poivre; faites-les cuire; passez sur le jaune une pelle rouge, et servez avec un filet de vinaigre bien chaud. Sab.

Observation. Cette recette est commune.

OEufs au miroir.

Mettez de la crème au fond d'un plat, et faites-la bouillir avec du beurre, sous un couvercle de tourtière avec feu dessus; étant affermie, ôtez le feu; faites-y une douzaine de places, et y mettez autant de jaunes d'œufs; faites ensuite une sauce avec du beurre, des fines herbes hachées menu, sel, poivre, muscade râpée, filet de vinaigre; au moment de servir, versez cette sauce sur vos œufs tout chauds. LACHAP.

Un cuisinier de réputation établi à Lyon, se sert d'un procédé différent. Il étend du beurre dans un plat et l'assaisonne d'un peu de sel; il casse ses œufs, les verse sur ce plat, avec les jaunes entiers, y ajoute un peu de lait, quelques petits morceaux de beurre, et les saupoudre d'un peu de sel fin, gros poivre, muscade râpée. Il pose son plat sur la cendre chaude, passe sur ses œufs une pelle rouge, et les sert mollets.

OEufs pochés aux fines herbes.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, avec persil, ciboules et échalotes, hachés menu, et un demi-verre de vin blanc; faites bouillir le tout un demi-quart d'heure. Votre sauce étant liée à point, dressez sur un plat huit œufs frais pochés; versez-y cette sauce; saupoudrez-les d'une fine chapelure de pain, et les servez chaudement. RICH.

OEufs à la tripe.

Passez au beurre, dans une casserole, des oignons coupés en tranches; lorsqu'ils sont presque fondus, sans être roux; jetez-y un peu de farine; versez-y un bon verre de crème (1), sel, poivre et muscade râpée; faites réduire un peu, mettez des œufs durs coupés en tranches, et les sautez sans les faire bouillir (2). SAB.

(1) Mouillez avec du bouillon. Rob. = (2) Faites-leur faire un bouillon; mettez un filet de vinaigre. Id.

Archambault mouille avec du lait ou de la crème ou de l'eau. Beauvilliers finit ses œufs à la tripe avec un peu de beurre fin et du persil haché.

OEufs au gratin.

Mettez dans un plat qui aille sur le feu, de la mie de pain, un morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine, quelques jaunes d'œufs (1), un peu de persil et ciboules hachés menu, sel, gros poivre, muscade râpée; mêlez bien, et faites attacher le tout au fond du plat à un feu doux; cassez vos œufs sur ce gratin; assaisonnez-les d'un peu de sel et poivre; faites-les mijoter; passez dessus une pelle rouge; la cuisson faite, et le jaune restant mollet, servez chaudement. Lag.

(1) Un anchois haché. Raimb. — Alb. — Card. — Cuis. bourg.

OEufs en pain.

Faites tremper la mie d'un pain mollet dans du lait bien chaud, pendant une heure; passez-la dans une passoire pour en faire comme une purée; ajoutez un peu de sucre en poudre, du citron confit pilé, huit jaunes d'œufs, deux ou trois petits biscuits; cela fait, frottez de beurre une casserole; versez-y votre appareil; faites-le cuire au four, et servez. Lecointe.

OEufs à la huguenote.

Pochez des œufs frais dans l'eau bouillante avec un peu de vinaigre; étant cuits, dressez-les dans un plat; faites chauffer du jus avec sel et poivre et une ciboule entière; passez-le au tamis, et le videz sur vos œufs; servez chaudement. *Dict. de Cuis. — Cuis. bourg.*

Raimbaut casse ses œufs sur le jus qu'il a fait chauffer, sans les mettre à l'eau bouillante et au vinaigre; il en

fait cuire le dessus avec une pelle rouge, et les sert à demi-mollets. — Viard procède à peu près comme le dictionnaire de cuisine. — Albert dans sa recette *à la tartufe*, qui n'est autre que celle à la *huguenote*, fait cuire du petit lard en petites tranches minces; lorsqu'il est cuit, il le verse dans le plat où il doit servir, ajoute deux cuillerées de jus au vin, casse par-dessus ses œufs assaisonnés, les fait cuire à petit feu, y passe la pelle rouge, et les sert avec ses jaunes mollets. — Cardelli agit comme Albert. — Les *œufs pochés au jus* de Beauvilliers ne sont que nos œufs *à la huguenote*.

Œufs à la neige.

Faites bouillir dans une casserole un demi-litre de bon lait avec trois feuilles de laurier-amande, deux cuillerées à bouche de fleurs d'orange (1), un morceau de sucre; cassez une demi-douzaine d'œufs, ayant soin de séparer les jaunes des blancs; battez ces blancs en neige (2); mettez peu-à-peu et par cuillerées cette neige dans votre lait dont vous avez retiré les feuilles de laurier, et les retournez bien avec l'écumoire pour les faire cuire de tous les côtés; la cuisson faite, vous les dressez sur le plat; ensuite vous délayez vos jaunes d'œufs dans une cuillerée de crème (3), les mettez dans le lait pour le lier; vous versez ce lait sur votre neige; vous laissez refroidir, et servez. Souv.

(1) Un zeste de citron. Beauv. — Alb. — Un peu de vanille lorsque le lait bout. = (2) Joignez à ces blancs un peu de sucre en poudre et de fleur d'orange. Id. — Alb. — Beauv. = (3) Mêlez avec vos jaunes de la fleur d'orange pralinée, quelques macarons et du sucre en poudre. Alb.

Œufs à la coque.

Mettez vos œufs dans l'eau qui commence à bouillir, de manière qu'ils en soient baignés. Retirez votre casserole, couvrez-la, et laissez-y vos œufs environ cinq mi-

nutes; ou si vous les laissez dans l'eau bouillante, retirez-les au bout de trois minutes, et les servez dans une serviette. Souv.

Observation. Il y a encore un grand nombre de manières d'accommoder les œufs, qu'il serait trop long de détailler.

Omelette au naturel.

Prenez le nombre d'œufs dont vous avez besoin; cassez-les dans un plat, assaisonnez-les de sel, mettez-y un peu d'eau; battez-les bien; faites fondre un morceau de beurre dans une poële; avant qu'il roussisse, versez-y votre omelette, sans cesser de la battre; faites-la chauffer sur un feu vif; agitez fortement votre poële; la cuisson presque faite, introduisez sous l'omelette un petit morceau de beurre; roulez-la quand il est fondu, retournez-la sur le plat, et servez; vous pouvez y mettre, en la battant, du persil et de la ciboule hachés très fin, et du poivre.

On fait des omelettes aux confitures, au rognon de veau, aux champignons, à l'oseille, au lard, aux truffes, aux pointes d'asperges, au sucre, au potiron, etc.

Omelette au rognon de veau.

Hachez un rognon de veau et sa graisse cuite avec du persil (1); cassez huit à dix œufs dans une casserole; assaisonnez-les de sel et gros poivre; mettez-y votre rognon haché, trois à quatre cuillerées de crème, et un peu de sucre en poudre; faites fondre de bon beurre dans une poële, et y jetez cet appareil, en battant toujours; votre omelette cuite, dressez-la dans un plat, et la glacez avec du sucre et la pelle rouge; servez chaudement. d'Alègre.

(1) Faites fondre la graisse du rognon avec un peu de beurre, et enlevez-en les morceaux sur lesquels vous verserez vos œufs. Card. — Hachez bien ces morceaux. Raimb. — Émincez et faites cuire votre rognon. Alb. — Faites un

ragoût avec vos morceaux de rognons et de l'espagnole bien réduite; mettez ce ragoût dans le cœur de votre omelette au naturel avant de la retirer de la poële.

Observation. Employez le même procédé pour les omelettes au lard, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, aux morilles; etc.

Omelette soufflée.

Cassez six ou huit œufs; séparez les jaunes des blancs; délayez avec les jaunes du sucre en poudre et un peu d'écorce de citron, hachée bien fin; fouettez les blancs en neige; mêlez-les bien avec les jaunes; faites fondre un bon morceau de beurre dans la poële; versez-y votre omelette; remuez-la pour faire revenir le dessous dessus; quand elle a bu le beurre, versez-la en manière de chausson sur un plat frotté de beurre; mettez votre plat sur des cendres bien chaudes; saupoudrez votre omelette d'un peu de sucre; placez-la sous le four de campagne, et la faites cuire à propos. HÉL.

Raimbault, Viard, Albert proposent la même recette.

Cardelli et Archambault mettent dans les jaunes un peu de fleur d'orange avec le sucre.

L'auteur du *Dictionnaire de Cuisine* fait une bouillie de farine de riz, crème, beurre, citrons, macarons, fleurs d'oranges pilées; il mêle le tout avec une douzaine d'œufs dont il a bien fouetté les blancs, et fait cuire ce mélange dans une poupetonière bien beurrée. La cuisson faite, il finit son omelette en la glaçant avec du sucre.

Omelette à la jardinière.

Faites un ragoût bien nourri de toutes sortes de légumes, au gras ou au maigre, mettez et mêlez une douzaine d'œufs dans la moitié de ce ragoût, et composez du tout une omelette ordinaire. La cuisson faite et de belle couleur, masquez-la avec le reste de votre ragoût. LECOINTE.

Omelette aux confitures.

Faites une omelette au naturel de huit ou dix œufs (1); battez bien des confitures avec un peu d'eau; étendez-en la moitié dans votre omelette; roulez-la sur le plat, et la couvrez du reste des confitures. On peut aussi au lieu de confitures employer des marmelades (2).

(1) Battez d'abord les blancs séparément; mêlez aux jaunes un peu d'écorce de citron, coupée très mince; battez bien ensuite les jaunes avec les blancs, et un peu de crème, trois ou quatre cuillerées, ou de marmelade. Lef. = (2) Après avoir garni votre omelette de confitures, roulez-la comme un manchon; posez-la sur le plat, saupoudrez-la de sucre, et avec une brochette, formez dessus les figures que vous voulez. Sab.

Omelette au sucre.

Faites une omelette ordinaire, et mettez-y un peu moins de sel; la cuisson presque achevée, vous y mettez du sucre en poudre. Quand vous l'avez roulée sur le plat, vous la couvrez de sucre, et la glacez. Sab.

Beignets de pommes.

Coupez par rouelle une demi-douzaine de bonnes pommes de rainette; ôtez la peau et le cœur; faites-les tremper dans l'eau-de-vie, avec de la cannelle en poudre (1) et un zeste de citron. Une demi-heure après, mettez-les dans une pâte à frire qui ne soit pas épaisse, et les faites frire de belle couleur; retirez-les de la poële; égouttez-les; saupoudrez-les de sucre, et les glacez avec une pelle rouge. Rob.

(1) Avec de la cannelle en bâton. Beauv.— Point de citron, mais du sucre. Alb. — De l'eau de fleurs d'orange. Raimb.

Beignets de pêches.

Prenez des pêches un peu fermes; ôtez-en la peau et

le noyau; coupez-les en tranches minces, et les faites mariner avec du sucre et de bon vin muscat (1); mettez-les dans une pâte à frire, et finissez comme pour les beignets de pommes. Id.

(1) Avec eau-de-vie, peu d'eau, sucre et zeste de citron. Beauv. etc.

Les beignets d'abricots se font de même.

Beignets d'oranges.

Dépouillez plusieurs oranges de la superficie de leur écorce; coupez-les par quartiers; ôtez-en les pepins; faites-les blanchir avec un peu de sucre; trempez-les dans une légère pâte à frire (1); faites-les frire de belle couleur, et les servez après les avoir soupoudrées de sucre et glacées. Souv.

(1) Mouiller avec du vin blanc. Beauv.

Beignets au fromage.

Mettez dans une casserole du lait, un morceau de beurre et de bon fromage de Brie ou de Gruyère fort doux; ajoutez de la farine, et ensuite des œufs (1); faites une pâte du tout; formez-en des beignets, et les mettez dans une bonne friture. Faites-les frire de bonne couleur, et servez-les saupoudrés de sucre. Rob.

(1) Un morceau de sucre, et un peu de fleur d'orange. Bal.

Beignets au blanc-mangé.

Délayez dans une casserole un quarteron de farine de riz avec un demi-litre de lait, deux œufs et deux onces de sucre (1); faites cuire doucement, en remuant toujours pendant une heure et demie. Si votre bouillie s'épaissit trop, mettez-y un peu de crème pendant la cuisson; sur la fin un peu de sucre en poudre et de râpure de citron vert (2), et, si vous voulez, des blancs de poularde, hachés menu. Votre bouillie achevée jusqu'à bonne consis-

tance, vous la versez sur un plat avec de la farine dessus et dessous, et la laissez refroidir (3). Quand elle est froide, vous en formez des boulettes de la grosseur d'une noisette (4); vous les mettez dans une friture bien chaude, et lorsqu'elles sont noires, vous les retirez, les égouttez et les saupoudrez de sucre. D'Alègre.

(1) Du lait, du sucre, un peu de beurre, d'eau de fleur d'orange, de cannelle en poudre. Card. (2) Lorsque la cuisson est faite, et que la bouillie est retirée du feu, on y met une pincée de citron vert râpé, de fleur d'orange pralinée et un peu de sel. *Cuis. bourg.* (3) Panez-les à l'œuf. Card. (4) Archambault mêle des macarons pilés avec le riz, le lait, le beurre, le sucre et un peu de fleur d'orange. Il met trois jaunes d'œufs dans son riz avant de le retirer du feu; il pane ses boulettes à l'œuf.

(*Observation.*) Les *beignets ou croquettes de riz* s'accommodent de même.

Beignets de pommes de terre.

Délayez dans une casserole un demi-quarteron de fécule de pommes de terre avec du lait, faites épaissir cette bouillie sur le feu pendant un quart d'heure; mettez-y du sucre, des macarons écrasés, et un peu de fleur d'orange; la cuisson presque finie, ajoutez-y deux jaunes d'œufs, et remuez jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirez votre bouillie lorsqu'elle est bien épaisse; laissez-la refroidir sur un couvercle; faites-en de petites boules, panez-les à l'œuf, et mettez-les dans une friture bien chaude, et les servez, saupoudrés de sucre. Bal.

Cardelli pile dans un mortier des pommes de terre cuites et épluchées, avec du lait, du sucre, de la fleur d'orange, et quelques jaunes d'œufs; quand cette pâte a assez de consistance, il en fait des boulettes, etc.

Charlotte de pommes.

Prenez le nombre de pommes de rainette que vous jugerez convenable; coupez-les en quartiers; ôtez-en la

peau et les pepins; coupez vos morceaux en lames, et les faites revenir à un feu vif dans une casserole, avec du beurre, du sucre et de la cannelle en poudre, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade (1); la cuisson faite, faites des tranches fort minces de mie de pain; trempez-les dans le beurre; garnissez-en un moule de cuivre; versez-y votre appareil; couvrez-le des mêmes tranches de mie; faites cuire le tout à un feu très doux; lorsque vos pommes sont de belle couleur, renversez-les sur le plat, et servez. Hél.

(1) Faites fondre vos morceaux sans eau dans une bassine; quand elles sont réduites en marmelade, ajoutez du sucre en poudre, un peu de cannelle aussi en poudre, le jus et la moitié du zeste d'un citron. Alb. — Faites attention que vos morceaux ne se réduisent point en marmelade; la cuisson faite, ajoutez une marmelade d'abricots. Raimb. — Faites réduire vos pommes en marmelade, et ajoutez-y une marmelade d'abricots. Card.—Il ne faut pas les réduire en marmelade; ajoutez-y une marmelade d'abricots. Divers maîtres.

Viard fait réduire ses pommes en marmelade; et lorsqu'il les a versées dans le moule, il fait un trou au milieu pour y verser de la marmelade d'abricots.

Marmelade de pommes.

Coupez en quartier un certain nombre de belles pommes de rainette; ôtez-en la peau et les pepins; mettez-les dans l'eau avec un jus de citron; un quart d'heure après, retirez-les, égouttez-les et les mettez dans une casserole, avec une bonne poignée de sucre en poudre, de la cannelle et un jus de citron; couvrez votre casserole, et faites cuire à un feu un peu vif, et remuez jusqu'à ce que vos pommes soient bien réduites en marmelade. Rob.

Pommes au beurre.

Coupez vos pommes en quartiers; ôtez-en la peau et les pepins; coupez ces quartiers en morceaux d'égale forme; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du sucre en poudre; lorsque la cuisson

avance, ajoutez-y une marmelade d'abricots, et faites mijoter le tout pendant une heure. Rich.

Beauvilliers et Viard ont une recette beaucoup moins simple. Ils prennent une vingtaine de pommes, les vident avec un vide-pomme; en tournent neuf ou dix, les font cuire aux trois-quarts dans un sucre léger; les égouttent ensuite; ils font une marmelade des autres pommes, y mêlent un morceau de beurre fin, en étendent sur un plat une partie avec de la marmelade d'abricots; arrangent dessus les pommes entières, en remplissent de beurre le trou fait par le vide-pomme; garnissent les intervalles avec le reste de la marmelade, la glacent avec du sucre en poudre, font cuire au four, et donnent une belle couleur.

Archambault coupe ses pommes en quartiers; les fait cuire avec du beurre et du sucre; retire les morceaux que la cuisson a laissés entiers, et laisse ceux qui sont écrasés pour en faire une marmelade à laquelle il ajoute une marmelade d'abricots. Il étend ensuite une couche de cette marmelade sur un plat, met par-dessus ses morceaux de pommes une seconde couche de marmelade, et ainsi de suite, en faisant une pyramide du haut. Il met au four ou sous le four de campagne.

Pommes au riz.

Videz, tournez, faites mijoter dans un sirop ou du sucre clarifié, un nombre de belles pommes; faites blanchir un quarteron, ou plus ou moins, de riz; faites-le cuire dans du lait, en le mouillant peu à peu, afin qu'il reste ferme; mettez-y du sucre à proportion (1), fort peu de sel; la cuisson faite (2), étendez ce riz sur votre plat; arrangez vos pommes par-dessus (3); remplissez de riz les intervalles qui les séparent; faites cuire au four et d'une belle couleur.

(1) Peu de zeste de citron vert. Beauv. — Un peu d'écorce de citron hachée. Viard. — Avec du sucre et un peu de beurre. Arch. = (2) La cuisson faite, ajoutez au riz deux ou

trois jaunes d'œufs. Id. = (3) Enfoncez vos pommes dans le riz. Id.

OFFICE.

Clarification et cuisson du sucre.

Pour clarifier le sucre, qui doit être blanc, dur et léger, il faut battre deux ou trois blancs d'œufs, suivant la quantité dont on a besoin; ajoutez-y peu à peu de l'eau jusqu'à un litre par blanc. Cassez votre sucre, mettez-en les morceaux dans cette eau; faites bouillir; enlevez l'écume; mouillez de temps en temps avec l'eau de vos blancs; quand l'écume est bien blanche, votre sucre est clarifié.

La clarification faite, vous faites bouillir votre sucre, jusqu'au point de cuisson que vous désirez.

Il y a plusieurs sortes de cuissons du sucre; la cuisson à la nappe, au perlé, à la plume, au lissé, au cassé.

Le sucre est à *la nappe*, lorsqu'en trempant l'écumoire dans la cuisson, et la retirant aussitôt, il s'étend sur la surface de l'écumoire, lorsqu'on lui donne un demi-our à droite et à gauche.

Le sucre, est *au petit lissé* lorsqu'il forme entre les doigts un fil qui se rompt, et y forme des gouttes. Avec un degré de cuisson de plus, il devient plus ferme; c'est alors le grand lissé.

Le sucre est *auperlé*, lorsqu'il forme entre le pouce et l'*index* un fil qui ne se rompt point, même en séparant cesdeux doigts, l'un de l'autre. On connaît qu'il est à ce degré de cuisson, lorsque le bouillon s'élève en forme de petites perles rondes.

Le sucre est à la *plume*, lorsqu'en soufflant à travers l'écumoire qu'on a trempée dans la cuisson, il en sort

des globules, qui s'élèvent séparément, ou qui tiennent ensemble. Dans le 1.er cas, il est à la petite plume, et dans le second à la grande plume.

Le sucre est au *cassé*, lorsqu'après avoir mis vos doigts dans l'eau fraîche, avoir pris du sucre, et les avoir remis promptement dans l'eau, ce sucre roulé entre vos doigts, se casse net. Il faut alors le retirer, parce que quelques bouillons de plus le mettraient au degré du Caramel.

COMPOTES ET FRUITS CONFITS.

Abricots verts confits.

Prenez des abricots qui ne soient pas arrivés à parfaite maturité; fendez-les un peu vers la tête, et faites-en sortir le noyau, en le poussant par la queue, avec une brochette; faites-les blanchir avec de l'eau et du sucre, sans ébullition. Il faut les retirer quand ils commencent à s'attendrir; ajoutez du sucre au sirop; faites-le clarifier, réduire, et le versez sur vos abricots. Le lendemain, retirez-les de ce sirop, que vous faites cuire à la *nappe*, (voyez le sucre à la nappe) et arrosez-les de nouveau de ce sirop. Répétez cette opération une troisième fois, en donnant à votre sirop une cuisson qui approche du *perlé*. Faites tremper vos abricots un jour entier, dans ce dernier sirop; retirez-les, égouttez-les, et les posez sur des assiettes ou sur des morceaux de marbre, couverts de sucre en poudre; faites-les sécher à l'étuve ou à un four très doux, et les retournez, afin de les sucrer partout. Lorsqu'ils sont secs, vous les enfermez dans des boîtes, avec des feuilles de papier entre chaque couche, s'il y en a plusieurs. Servez-les froids ou chauds. Lecointe.

Marmelade d'abricots.

Procurez-vous de beaux abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux, ainsi que les taches dures qui se trouvent sur la peau; coupez-les par petits morceaux; mettez-les dans une bassine, avec trois quarterons de sucre par livre;

faites-les cuire pendant trois-quarts d'heure, en les remuant sans cesse ; cassez la moitié des noyaux; jetez les amandes dans l'eau bouillante; dépouillez-les de leur peau; pilez-les et les mettez dans votre marmelade, quelque temps avant de la retirer du feu, pour la mettre dans des pots. Souv.

Cette recette est générale.

Abricots à l'eau-de-vie.

Ayez des abricots presque mûrs et entiers; tirez-en les noyaux, sans offenser le fruit ; faites-les un peu blanchir; mettez-les ensuite faire quelques bouillons dans le sucre à la grande plume; laissez-les refroidir jusqu'au lendemain ; retirez-les et les faites égoutter ; faites bouillir ce sirop, et y finissez votre fruit ; mêlez ce sirop avec égale quantité d'eau-de-vie ; mettez pour une livre d'abricots une livre de sucre fin, ou au moins trois quarterons. (1) Hél.

(1) Après avoir fait blanchir vos abricots, vous les jetez dans l'eau froide où vous leur faites prendre un bouillon ; vous les faites rafraîchir; vous les égouttez; vous les mettez bouillir dans du sucre au perlé; vous les retirez et les égouttez; vous versez de la bonne eau-de-vie dans le sirop, en quantité suffisante, et quand le tout est bien lié, vous le versez sur vos abricots. Sab.—Prenez des abricots d'espaliers et sans taches ; piquez-les en quelques endroits, etc. Beauv. — Mettez vos abricots dans un sucre clarifié, avec un peu d'eau de fleur d'orange, et un sixième d'esprit de vin trois six; laissez-y vos abricots pendant un mois ou deux; ajoutez après ce temps-là autant d'esprit de vin que de sirop. Alb. —Pelez vos abricots, et les mettez, après les avoir blanchis et rafraîchis, dans le sucre clarifié et au petit perlé. Arch.

Compote de poires de blanquette et autres poires d'été.

Prenez le nombre de blanquettes que vous jugerez à propos; piquez-les par la tête, et les faites blanchir à l'eau chaude, sans bouillir ; lorsqu'elles sont amollies, retirez-les, ôtez-en la peau, et les mettez à l'eau fraîche; égout-

tez-les; jetez-les dans un sucre clarifié au lissé (1); faites-les bouillir, en écumant toujours; quand il n'y a plus d'écume, retirez-les du feu, laissez-les refroidir et baigner pendant douze heures dans leur sucre; égouttez-les, et faites recuire le sirop au grand perlé; la cuisson faite, égouttez-les de leur sirop; saupoudrez-les de sucre fin, et faites-les sécher à l'étuve. D'Alègre.

(1) Auquel vous ajoutez la moitié d'un jus de citron. Beauv.

Compote de poires de Martin-sec.

Pelez vos poires un peu autour de la queue que vous ne devez pas casser, et au-dessous de la tête; videz-les un peu sur l'œil; faites-les blanchir, et les mettez dans un sucre léger avec un peu de cannelle; faites bouillir, écumez; la cuisson faite, retirez vos poires; faites réduire votre sirop, et le versez sur votre fruit. D'Alègre.

La compote de pommes se fait de même, si ce n'est qu'on met du jus de citron avec le sucre. Alb.

Compote de poires de Bon-Chrétien.

Prenez de belles poires de Bon-Chrétien, coupez-les en deux, ôtez les cœurs; faites-les blanchir pour les ramollir; passez-les à l'eau fraîche; ôtez-en la peau; remettez-les à l'eau fraîche, faites-leur prendre quelques bouillons, dans le sucre clarifié à la plume et quelques tranches de citron; la cuisson faite, mettez-les dans un compotier (1). Ch.

(1) Quelques instants avant de les retirer du feu, vous pouvez y ajouter un verre de bon vin rouge. Card.

Compote de Cerises.

Procurez-vous quelques livres de belles cerises, essuyez-les, coupez-en la queue à moitié (1); faites-les cuire à grand feu avec de l'eau et du sucre (2); écumez; mettez

une demi-livre de sucre pour une livre de fruit. Servez froid. Bal.

(1) Passez-les à l'eau fraîche. Rich. — Clarifié à la nappe. Id.

Gelée de groseilles rouges et blanches.

Faites un sirop bien fort; après l'avoir écumé, mettez-y vos groseilles épluchées, lavées et égouttées (1); faites-leur prendre quelques bons bouillons couverts, au point de les réduire en gelée. Retirez-les du feu, écumez, passez dans un tamis; laissez refroidir, et mettez votre gelée dans les pots. Il faut pour une livre de groseilles, environ une demi-livre de sucre (2), et une chopine d'eau. Souv.

(1) Avec un cinquième de framboises, si vous voulez. Lag. — Alb. = (2) Il faut une livre de sucre pour une livre de groseilles pour faire une bonne gelée. Alb.

Observation. Pour que la gelée ne soit pas trop rouge, on mêle ordinairement des groseilles blanches avec les rouges.

Gelée de pommes.

Prenez un certain nombre de bonnes et belles pommes de rainette ; ôtez-en la peau et les cœurs; coupez-les par tranches; lavez-les à une eau chaude; faites-les cuire à l'eau, avec quelques tranches de citron, et du sucre clarifié (1). Quand elles seront amollies, retirez-les, dressez-les dans vos pots; faites réduire votre sirop en gelée, et versez sur vos pommes (2). Rich.

(1) Au grand lissé; exprimez-y le jus d'un citron. Beauv. — Alb. — Faites cuire au cassé. = (2) Mettez sur votre gelée, quand elle est dans les pots, quelques zestes de citron. Card.

Pêches à l'eau-de-vie.

Prenez une douzaine de belles pêches; mettez-les à l'eau bouillante, afin d'en détacher la peau; jetez-les en-

suite dans l'eau fraîche; pelez-les, et après les avoir égouttées, faites-leur faire quelques bouillons couverts dans le sucre clarifié à la nappe; cela fait, écumez-les, et les laissez tremper dans leur sirop, pendant douze ou quinze heures; retirez-les; faites faire à votre sirop huit bouillons; versez-le sur vos pêches; le jour suivant, faites un peu bouillir le tout; laissez-le refroidir; mettez vos pêches dans des bocaux, préparés à cet effet; incorporez de la bonne eau-de-vie avec votre sirop, sans bouillir et versez ce sirop sur les pêches. Bouchez et couvrez bien vos bocaux. Mr. M.*** Confiseur à Paris.

Observation. Vous pouvez préparer de même les Reines-Claudes, les Mirabelles et les poires.

Compote de coings.

Prenez cinq ou six coings bien mûrs; coupez-les en deux; ôtez-en le cœur; faites-les blanchir dans l'eau bouillante; ôtez-en la peau; faites-les cuire dans un sucre clarifié léger, et avec un jus de citron; la cuisson faite, retirez vos coings, arrangez-les dans le compotier; donnez un nouveau bouillon à votre sirop, et le versez sur votre fruit.

Gelée de coings.

Prenez cinq ou six coings qui ne soient pas tout-à-fait mûrs; coupez-les en morceaux; faites-les cuire dans une quantité d'eau proportionnée, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en marmelade; passez cette marmelade au tamis; mettez-la dans un sucre clarifié à cassé, à raison d'une livre de sucre pour une livre de fruit; faites bouillir jusqu'à ce que votre cuisson soit en nappe, tombant de l'écumoire; mettez votre gelée ou marmelade dans vos pots. M. M**.

Conserve de citron.

Faites clarifier du sucre à la grande plume; mettez-y de la râpure d'écorce de citron; laissez refroidir à moitié;

travaillez votre sucre; lorsqu'il sera prêt de s'épaissir, vous mettrez votre conserve dans des pots. Mèz.

Beauvilliers met dans une assiette les zestes d'un citron, et y exprime le jus de ce fruit. Après les avoir laissé infuser un peu de temps, il fait clarifier au grand perlé une demi-livre de sucre; il passe son jus de citron au tamis de soie, en retire les zestes, le met dans le sucre, et travaille le tout avec une cuillère, jusqu'à ce qu'il soit d'une belle blancheur; cela fait, il verse sa conserve dans un pot.

Compote d'oranges.

Prenez cinq ou six belles oranges de Portugal. Otez-en la peau; enlevez finement la seconde enveloppe avec la pointe d'un couteau; vous les faites blanchir; vous les retirez avec une écumoire, et les mettez dans l'eau fraîche; vous les coupez par tranches; vous en ôtez les pepins, et les mettez dans du sucre clarifié et chaud; laissez-les un quart d'heure s'imbiber de ce sirop; dressez-les dans un compotier, et versez dessus votre sirop. Lef.

Beauvilliers ni Viard ne font pas blanchir leurs oranges.

Conserve des quatre fruits.

Ces quatre fruits sont les groseilles rouges, les cerises, les framboises et les fraises de bois.

Prenez une belle demi-livre de chacun de ces fruits. Égrainez les groseilles, ôtez la queue et le noyau aux cerises, épluchez avec attention les framboises et les fraises; écrasez ces fruits; exprimez-en le jus en les passant à travers un linge fin, et le faites réduire dans un vase de terre sur un feu doux; versez-le dans un sucre clarifié au cassé; faites-lui faire un bon bouillon, en remuant; lorsque votre sirop s'est épaissi, retirez votre conserve, et la versez dans vos moules. Il vous faut un tiers de plus de sucre que de jus. Renoldi, *ancien confiseur et chef-d'office* de Murat.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons sous la cendre chaude; pelez-les, et les mettez dans une poële avec du sucre et un demi-verre d'eau (1); faites-les mijoter à un feu doux; quand ils auront pris assez de sucre, retirez-les et dressez-les dans un compotier; pressez dessus le jus d'un citron, saupoudrez-les de sucre fin, et les servez. Sab.

(1) Après les avoir pressés sans les écraser. Mèz.

Suivant Archambault, on épluche quelques douzaines de marrons grillés; après les avoir aplatis deux à deux dans le coin d'une serviette, de manière que deux n'en forment qu'un seul, on les met successivement dans du sucre clarifié. On les fait mijoter un instant, on les met sur une tourtière, on les saupoudre de sucre, et on les glace à la pelle rouge ou au four; on les dresse sur le compotier, et l'on verse dessus le sirop où l'on a exprimé le jus d'une orange, et passé ensuite au tamis.

Beauvilliers nomme cette dernière recette *compote à l'italienne*. Il fait son sirop avec un jus de bigarade et la moitié d'un jus de citron dans du sucre clarifié.

Compote d'abricots, pêches, prunes, etc.

Que vos fruits ne soient pas trop mûrs; fendez-les et en ôtez les noyaux, puis faites-les bouillir à demi-cuisson; épluchez-les et faites-les bouillir de nouveau dans un sirop, moitié eau et moitié sucre brut, pendant une demi-heure au plus. Après cette opération, séparez-les du sirop, passez le sirop et ajoutez quatre onces nouvelles de sucre brut, pour une pinte environ. Replacez les fruits dans le sirop que vous ferez rebouillir; écumez le sirop et répétez la cuisson des fruits dans ce sirop trois ou quatre fois. Enfin placez vos fruits dans des pots et versez dessus un mélange composé d'eau et de sucre brut; fermez vos pots de manière à ce que l'air n'y pénètre jamais. Accum. *Chimie appliquée à la cuisine.*

Compote de poires.

Pelez-les et les mettez dans un récipient rempli d'eau que vous ferez bouillir jusqu'à ce que les poires se soient attendries. Écumez-les et les laissez refroidir; puis faites-les de nouveau bouillir dans un sirop fait de deux tiers d'eau et d'un tiers de sucre, et laissez-les reposer dans ce sirop pendant douze à quinze heures au moins. Vous séparez alors le sirop des poires, vous faites bouillir ces dernières pendant dix minutes environ, et vous répétez deux ou trois fois cette cuisson dans le sirop. Vous colorerez vos poires en rouge en jetant pendant la cuisson quelques parcelles de camomille. Vous pouvez y mêler de la cannelle ou d'autres épices. Si vous ne vouliez pas conserver vos poires, vous les feriez seulement bouillir jusqu'à entière cuisson, dans une livre de sucre brut et trois pintes d'eau. Accum.

Peaux d'oranges confites.

Trempez la peau de diverses oranges dans plusieurs eaux, jusqu'à ce qu'elles aient perdu leur amertume, coupez-les par tranches très minces que vous ferez bouillir dans un sirop composé d'égales parties d'eau et de sucre, jusqu'à ce que ces peaux s'attendrissent et deviennent diaphanes. Retirez-les, égouttez-les et les mettez à part durant vingt-quatre heures. Alors faites-les bouillir de nouveau dans un sirop formé de six onces d'eau et d'une livre de sucre, jusqu'à ce que ce sucre se glace. Après quoi, placez les tranches sur un crible; faites-les sécher; saupoudrez-les de sucre en poudre pendant que le fruit est encore chaud, et achevez de les sécher dans un four. Accum.

Marmelade de verjus.

Écrasez les grains d'un verjus, qui approche de la maturité; pilez-les; faites-les bouillir; passez-les au tamis, de manière que la peau et les pepins soient séparés du

jus; faites réduire ce jus sur le feu; ajoutez-y le même poids de sucre clarifié; finissez la cuisson à son point, c'est-à-dire, lorsque le filet de votre marmelade tient au doigt. Dressez votre marmelade dans un compotier. Lachap.

Marmelade de pêches.

Pelez des pêches, ôtez-en les noyaux, et faites-les bouillir légèrement, passez-les à travers un crible, pesez la partie charnue, et à chaque livre ajoutez douze onces de sucre en poudre; faites bouillir le tout de nouveau jusqu'à consistance de pâte. Accum.

Marmelade d'abricots.

Faites bouillir des abricots mûrs dans l'eau jusqu'à ce qu'ils s'écrasent sous les doigts; ôtez-en les noyaux; réduisez à un état pulpeux les abricots; pesez la partie charnue et à chaque livre, ajoutez trois quarts de sucre; faites-les bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'ils forment sur la cuillère une espèce de gelée. Accum.

Conserve de café.

Viard et Beauvilliers recommandent dans les mêmes termes de faire du café bien fort et bien clair; de faire clarifier et cuire au petit cassé une livre de sucre; de retirer ce sucre du feu, d'y mettre une tasse de café, et de le travailler jusqu'au fort perlé ou au petit soufflé, pour que la conserve puisse prendre et sécher.

Conserve de chocolat.

Ces deux cuisiniers proposent chacun une recette différente. Beauvilliers fait fondre deux onces de bon chocolat dans un peu d'eau, le mêle dans un poëlon, avec une demi-livre de sucre cuit au perlé; travaille ce sucre, et quand la cuisson est finie, il verse sa conserve dans les moules.

Viard fait fondre quatre onces de chocolat dans une quantité de sucre clarifié, suffisante pour qu'il soit bien liquide; puis il le jette dans un sucre cuit au petit cassé, il remue bien son mélange, et quand son sucre commence à boursoufler, il le verse dans des moules.

Conserve de fleurs d'orange.

Hachez de la fleur d'orange; pressez-y le jus d'un citron; délayez-la dans un sucre cuit à la grande plume; il vous faut une livre de sucre pour un quarteron de fleurs; faites-leur faire quelques bouillons; mettez votre conserve dans des moules, et la faites sécher à l'étuve. LEF.

Cette recette est la même partout.

OBSERVATIONS D'ACCUM.

Les marmelades, les confitures, les conserves, etc., sont formées des matières charnues des fruits nouveaux ou d'autres substances végétales, combinées avec du sucre, de manière à ce que leur goût natif soit altéré le moins possible. Ces confitures, conserves, marmelades sont réellement des extraits solides de la matière charnue des fruits mêlée avec du sucre.

L'évaporation de ces extraits se pratique dans des vaisseaux larges et creux; plus l'orifice est large, plus les parties liquides et aqueuses s'exhaleront. Quand la partie charnue commence à épaissir, il faut faire attention qu'elle ne brûle: cet accident est inévitable, quand la quantité de fruits est trop grande ou le feu trop vif. On l'évite en versant la masse quand elle a acquis la consistance d'un sirop dans un vase qu'on met au four à une chaleur modérée, qui agissant d'une manière uniforme sur les parois du vase, réduise le liquide à l'état convenable. On peut encore avec plus de sûreté plonger les vases dans de l'eau bouillante, mais dans ce cas l'évaporation est plus longue. L'application de la vapeur est la meilleure manière pour

préparer au degré convenable, les confitures, marmelades, etc.

Accum, Chimie appliquée à la cuisine.

Bœuf confit.

Prenez trois livres de bœuf maigre, mettez-les, pendant douze heures, dans un mélange formé d'une demi-livre de sel ordinaire et d'une demi once de salpêtre; divisez les chairs en lambeaux, et les enfermez dans un récipient avec une pinte d'eau et les couvrant d'une pâte légère; exposez cette préparation à un four modérément échauffé pendant quatre heures environ. Quand vous la retirerez du four, vous verserez le jus dans un bassin, puis vous hacherez menu la viande, la pilerez dans un mortier avec du beurre frais, jusqu'à ce qu'elle soit changée en une pâte de belle forme, que vous assaisonnerez de poivre et d'épices, ou de clous de girofles concassés, et placerez dans un pot; vous la laisserez là passer la nuit. Le lendemain la viande étant froide, mouillez-la, à hauteur d'un quart de pouce de beurre clarifié, et entourez le pot d'un couvercle de papier. Accum.

Jambon confit.

Prenez une livre de jambon ou de veau maigre; pilez-le dans un mortier avec deux onces de beurre nouveau, jusqu'à ce qu'il soit changé en pâte; assaisonnez-le de poivre ou d'autres épices; mettez-le en pot; couvrez d'un peu de beurre clarifié; laissez reposer une nuit, et le lendemain bouchez votre pot avec du papier. Accum.

Homards confits.

Extrayez la chair et les œufs du poisson; assaisonnez-les de clous de girofle, de massis en poudre, de muscade, de poivre, de sel et liqueur d'anchois. Pilez la viande dans un mortier et réduisez la liqueur par l'évaporation à la forme de gelée. Mêlez un quart de beurre à cette mixtion, et empotez le tout après que vous l'aurez mouillé encore

une fois de beurre fondu; quand il est refroidi, vous entourez le pot de papier. Accum.

Biscuits à la dauphine ou aux amandes.

Pelez et pilez un quarteron d'amandes douces, et autant d'amères; faites-en une pâte avec neuf blancs d'œufs et deux livres de sucre fin (2); maniez bien cette pâte; seringuez-la sur du papier saupoudré de sucre de la forme que vous voudrez; faites cuire au four de campagne; lorsque vos biscuits sont levés et ont pris couleur; retirez-les des moules et les glacez en dessous (3). Reynaud, *ancien confiseur et chef d'office.*

Les biscuits aux avelines se font de même.

(1) Une once de farine passée au tamis. Alb. = (2) Et six jaunes avec le sucre. Lef. = (3) Glacez votre pâte avec moitié sucre et farine. Id.

Biscuits à la fleur d'orange.

Battez bien des blancs d'œufs avec du sucre en poudre et de l'eau de fleurs d'orange, jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable (1); formez vos biscuits en olives; roulez-les dans le sucre en poudre; mettez-les dans les caisses, et les faites cuire au four de campagne (2). Reynaud, *ancien chef d'office.*

(1) Mettez les jaunes de six œufs dans un vase de terre, avec du sucre en poudre du poids de quatre œufs, de la farine du poids de trois, et une once de fleurs d'orange pralinée; battez bien le tout; fouettez les six blancs, et les mêlez avec votre pâte où vous ajoutez un peu de farine. Sab. = (2) Ne les faites pas autant cuire que les autres biscuits. Id.

Biscuits à la crème.

Cassez six œufs; séparez les jaunes des blancs; prenez six cuillerées de sucre en poudre et autant de farine; battez-les jaunes avec le sucre; fouettez les blancs; mêlez le tout; ajoutez-y de la crème fouëttée à proportion et de

la farine; maniez bien le tout; mettez vos biscuits en caisses et les faites cuire au four. REYNAUD, *ancien chef d'office.*

Biscuits au chocolat.

Fouettez en neige six blancs d'œufs; mêlez-y autant de chocolat râpé qu'il en faut pour leur donner du goût et de la couleur (1); ajoutez du sucre en poudre, et de la farine fine; faites une pâte souple; formez vos biscuits, mettez-les en caisses, et les faites cuire au four, à un feu doux. SOUV. ARCHAM.

Albert, Beauvilliers, Cardelli, Viard, battent les jaunes d'œufs avec le chocolat râpé et le sucre, et y mêlent ensuite les blancs d'œufs bien fouettés.

Macarons aux amandes douces et amères.

Échaudez, pelez et pilez dans un mortier une livre d'amandes douces et les réduisez en pâte; incorporez à cette pâte quatre blancs d'œufs et une livre de sucre en poudre; faites-en une pâte liante, étendez vos macarons en forme de moitiés de noix, sur des feuilles de papier, et les faites cuire au four, à un feu doux.

Beauvilliers après avoir émondé ses amandes, les fait sécher à l'étuve : si ses macarons sont aux amandes douces, il ajoute une râpure de citron, en mêlant le sucre avec les amandes.

On doit observer qu'il faut trois livres de sucre en poudre pour une livre d'amandes amères, et deux seulement pour une livre d'amandes douces.

Massepains.

Émondez une livre d'amandes douces, après les avoir échaudées; faites-les sécher; pilez-les dans un mortier, en les arrosant de trois blancs d'œufs; ajoutez-y de la marmelade d'abricots ou autres confitures non liquides, de la fleur d'orange pralinée et pilée. Quand le tout est bien mêlé, vous mettez votre pâte sur le feu avec du sucre en poudre et un peu d'eau, et la remuez toujours jusqu'à

ce qu'elle ait pris une certaine consistance; retirez-la de la bassine; laissez-la refroidir sur une table saupoudrée de sucre, et l'abaissez de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; découpez ensuite vos massepains en différentes formes ou dessins; placez-les sur des feuilles de papier; faites-les cuire à un four doux, et les glacez.

Raimbaud ne met ni marmelade d'abricots, ni confitures dans la pâte d'amandes.

La cuisinière bourgeoise, après avoir formé ses massepains, les met dans des blancs d'œufs fouettés à moitié et mêlés avec du citron vert haché, et ensuite dans du sucre en poudre. Cela fait, elle les dresse sur des feuilles de papier étendues sur des feuilles de cuivre.

Viard arrose ses amandes en les pilant avec de l'eau et un peu d'eau de fleurs d'orange. Il n'y met ni blancs d'œufs, ni marmelade d'abricots. — Beauvilliers en agit de même. — Archambault mouille ses amandes avec des blancs d'œufs, pour les empêcher de tourner en huile. — Cardelli pile un peu plus d'un quart de moins, des amandes amères avec des amandes douces; il les pile en y ajoutant un peu de blanc d'œuf battu.

On peut faire en suivant le même procédé des massepains aux avelines, aux pistaches, au chocolat râpé.

GLACES.

Glace de cerises, de groseilles, de fraises, de framboises.

Pour faire une *glace de cerises*, prenez deux livres de cerises qui soient bien mûres et fraîches; ôtez-en les queues et les noyaux; écrasez-les; mettez-les sur le feu avec un peu d'eau et une demi-livre de sucre; après un bouillon, passez-les à un tamis de crin au-dessus d'une terrine; pilez une poignée de leurs noyaux; mettez ces noyaux dans un vase avec deux jus de citron; ajoutez à

vos cerises une livre de sucre au petit lissé; passez-y votre jus de citrons et vos noyaux; mêlez bien le tout; versez-le ensuite dans la *salbotière* (*) avec de la glace pilée et salpêtrée. Travaillez-y bien vos cerises en les remuant avec la houlette jusqu'à ce qu'elles soient prises, et les dressez ensuite dans des vases.

Pour la *glace de groseilles*, vous égrénez deux livres de ce fruit, les mêlez avec une moindre quantité de framboises; vous écrasez le tout, et le délayez sur le feu avec de l'eau et beaucoup de sucre; vous laissez reposer le jus; vous le passez ensuite à la chausse, après quoi vous le mettez à la salbotière où vous le travaillez avec la houlette, et le dressez ensuite dans des vases. Il faut beaucoup de sucre et de fruit, parce que la glace concentre les saveurs. *Dict. de cuis.*

Beauvilliers fait fondre dans l'eau sur le feu, ses groseilles et ses framboises, et les égoutte sur un tamis, avant d'y faire fondre du sucre. — Viard passe d'abord ses deux fruits au travers d'un torchon neuf, y met ensuite du sucre cuit au petit lissé et deux jus de citron, et les fait glacer comme ci-dessus.

Glace de framboises.

Choisissez de belles framboises bien mûres, épluchez-les et les écrasez dans un vase de terre, avec un quart de groseilles; passez-les à un tamis serré; joignez-y du sucre clarifié au lissé, faites-les cuire, et les travaillez à la salbotière, comme les groseilles.

Glace de fraises.

Prenez des fraises bien mûres et qui viennent d'être cueillies. Celles de bois sont les meilleures. Joignez-y un quart de groseilles; travaillez-les comme les framboises.

(*) On appelle *salbotière* un moule où l'on place les fruits qu'on veut glacer.

Glace d'abricots.

Prenez un certain nombre d'abricots de plein vent bien mûrs; parez-les légèrement; ôtez-en les noyaux; coupez-les par rouelles, et les réduisez en une marmelade ordinaire; laissez refroidir cette marmelade; faites-la prendre en glace à la salbotière (1); mettez-la ensuite dans des moules à abricots; couvrez les moules de papier, et les remettez à la glace.

(1) Il faut avoir passé auparavant cette marmelade au tamis serré, et y avoir mis du sucre clarifié. Bal. — Joignez à votre glace des amandes d'abricots, bien pilées, infusées dans un peu d'eau et un jus de citron, et passées au tamis de soie. Divers maîtres.

Glace de pêches.

Choisissez des pêches qui soient bien mûres; écrasez-les et les délayez avec un peu d'eau; passez-les au tamis avec expression; mettez-y beaucoup de sucre clarifié (1); mettez-les à la salbotière; travaillez ce mélange, comme les autres fruits.

(1) Et du jus de citron. M. M**, ancien confiseur.

Glace de poires.

Prenez l'espèce de poires que vous jugerez à propos; dépouillez-les proprement de leur peau; coupez-les par tranches; faites-les cuire dans une suffisante quantité d'eau; passez-les au tamis en les écrasant avec une spatule; mettez-y du sucre clarifié et du jus de citron, et les glacez suivant le procédé ordinaire, après les avoir laissées refroidir.

Crème au naturel ou à la dauphine.

Faites bouillir et réduire aux deux tiers trois demi-setiers de crème double avec un peu de sucre; incorpo-

rez-y cinq blancs d'œufs, fouettés en neige, et une petite cuillerée de fleur d'orange; remettez sur le feu, en remuant toujours; la cuisson faite à point, retirez votre crème et la servez froide.

Cardelli met dans une jatte, entourée de glace, de la crème bien fraîche et bien douce; il y ajoute du sucre en poudre et sert. Cette recette est celle du *Dict. de cuisine*, et Viard l'a adoptée.

Crème fouettée.

Versez dans une terrine la quantité de crème que vous jugerez convenable, avec du sucre en poudre (1) et une demi-cuillerée de fleur d'orange; fouettez le tout avec un petit balai de brins d'osier sans écorce. Quand votre crème est bien mousseuse, vous la laissez reposer un instant, et avec une écumoire, vous la dressez en pyramide sur le plat (2).

(1) Une pincée de gomme-adragant en poudre. Viard. — (2) Vous pouvez garnir votre crème de petits morceaux de citrons ou d'oranges confits. Card. — Raimb.

Crème à l'anglaise.

Pilez une once d'écorce d'oranges, autant d'écorce de citrons confits, cinq onces de pistaches; mettez-y deux jaunes d'œufs, et un quarteron de sucre en poudre; délayez bien le tout avec un demi-litre de bon lait; faites cuire à petit feu, en remuant toujours; avant de retirer ce mélange du feu, mettez-y un peu d'eau de fleur d'orange. Dressez votre crème sur une assiette; remettez-la sur le feu, jusqu'à ce qu'elle se dore tout autour; saupoudrez-la de sucre, et lui donnez couleur avec la pelle rouge. Souv.

Beauvilliers commence sa crème avec de la farine, des macarons écrasés en poudre et un peu de zeste de citron vert haché. Il délaye le tout avec des jaunes d'œufs, et ensuite avec de la crème, etc.

Crème au chocolat.

Faites fondre dans une casserole un quarteron de chocolat râpé, en le remuant toujours, et en le délayant avec de la crème; lorsqu'il a cuit pendant quelques minutes, ajoutez-y une suffisante quantité de sucre en poudre; délayez six œufs et un blanc dans une terrine, avec cet appareil; passez le tout deux fois à l'étamine, à l'aide d'une spatule; remplissez-en vos petits pots; mettez-les jusqu'à moitié dans l'eau bouillante; couvrez la casserole avec du feu sur le couvercle, qui ne doit pas la couvrir entièrement, afin de laisser échapper la vapeur. Votre crème étant prise, vous la laissez refroidir. Appropriez vos pots, et les dressez sur le plat.

Viard fait bouillir en remuant et réduire au quart un demi-litre de crème, trois jaunes d'œufs, et cinq onces de sucre; il ajoute ensuite à ce mélange du bon chocolat râpé: après quelques bouillons, il le passe au tamis, le laisse refroidir, et le sert dans de petits pots. —Beauvilliers fait fondre son chocolat dans une casserole avec un peu d'eau, et le délaye ensuite avec de la crème qu'il a fait bouillir avec du sucre et réduire aux deux tiers. Il procède ensuite comme nous, avec cette différence qu'il met ses petits pots au bain-marie et non dans l'eau bouillante. — Cardelli procède comme Viard, avec cette différence qu'il fait réduire une chopine de lait, autant de crème, avec le même nombre de jaunes d'œufs et une once de moins de sucre. Il ajoute à ce mélange deux onces de chocolat râpé.

Crème au café blanc.

Faites bouillir et réduire un demi-litre de crème; quand elle est bouillante, mettez-y environ deux onces de café brûlé dans une poële, et qui soit tout chaud, et l'y laissez infuser. Au bout d'une demi-heure, passez votre crème à l'étamine pour en retirer le café. Ajoutez-y deux jaunes d'œufs (1), deux ou trois onces de sucre,

délayez bien; faites réduire à moitié, passez votre crème, et la servez froide. Lachap.

(1) Et deux œufs entiers: après avoir mêlé et passé le tout à l'étamine, à plusieurs fois, vous mettez du sucre au grand cassé dans de petits moules que vous avez fait chauffer; vous les remplissez ensuite de votre crème, en remuant bien; vous les mettez dans une eau bien chaude, avec feu dessus; quand votre appareil est pris, vous retirez vos moules, les renversez sur le plat; vous saucez votre crème avec du bon café à l'eau, sucré, et vous servez. *M. Cl.**, chef d'office du prince Eugène.*

Un autre chef d'office d'une grande maison faisait bouillir, pendant un quart d'heure, un litre de bon lait avec deux onces de café brûlé, autant de café cru concassé, et le zeste d'un citron; après avoir passé le tout au tamis, il y ajoutait une demi-livre de sucre en poudre, une demi-douzaine de jaunes d'œufs, et trois blancs, battus et délayés avec une cuillerée de crème; il dressait ensuite sa crème sur un plat qu'il plaçait sur une casserole pleine d'eau bouillante. Quand elle était bien prise, il la glaçait avec du sucre, et la pelle rouge, la laissait refroidir, et servait.

Crème au thé.

Faites réduire à moitié un demi-litre de crème; ajoutez-y une tasse d'infusion du meilleur thé, trois jaunes d'œufs, deux œufs entiers et du sucre à proportion. Agitez bien le tout; passez-le au travers d'une serviette fine que vous tordez; agitez encore; remplissez vos moules; faites prendre vos œufs comme au café blanc; renversez-les sur le plat; saucez-les avec une crème sucrée, et liée avec un jaune d'œuf. Lef.

Presque tous les autres chefs d'office en agissent de même. Quelques-uns font bouillir leur thé avec leur crème.

Crème vierge.

Fouettez des blancs d'œufs, et les mettez dans une

casserole avec du sucre, du lait et de l'eau de fleurs d'orange. Versez le tout dans un plat; faites cuire avec un peu de sel et de cannelle en poudre; dorez votre crème avec la pelle rouge.

Beauvilliers met des amandes douces et amères pilées et humectées simplement avec de l'eau, dans de la crème réduite; passe deux fois cette crème, en supprime les amandes, la sucre, met le gésier dans l'étamine, la passe encore, et procède pour le reste, comme à la crème au thé. Son procédé devrait être appelé *crème aux amandes*, ainsi que l'appelle Cardelli. Celui-ci, avant de dresser sa crème, y verse une cuillerée de fleurs d'orange, et quand elle est dressée, il la garnit d'amandes au caramel.

Crème brûlée ou au caramel.

Faites fondre sans eau, dans une bassine, un quarteron de sucre, jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur foncée; versez-y ensuite trois demi-setiers de crème bouillie avec un morceau de cannelle, un zeste de citron vert, et un peu de coriandre. Faites dissoudre votre sucre dans la crème; délayez avec du lait six jaunes d'œufs; versez-y votre crème, et remuez bien. Faites prendre cette crème au bain-marie; laissez-la refroidir; saupoudrez-la de sucre, et la glacez avec une pelle rouge. Bérard, *chef d'office à Bruxelles.*

Cardelli expose à peu près ce procédé en moins de termes. Il fait bouillir un demi-litre de lait, et autant de crème, avec quatre onces de sucre et trois jaunes d'œufs, et y ajoute une cuillerée de caramel. Le tout étant réduit à moitié, il le passe au tamis, le dresse, et le laisse refroidir.

Sabatier faisait cuire à feu doux, en remuant toujours, une chopine de lait, avec de la farine délayée dans cinq ou six jaunes d'œufs, du sucre en poudre, un peu de cannelle, un zeste de citron vert, haché menu, quelques pistaches grillées, et de l'eau de fleurs d'oranges. Quand

ce mélange était cuit, il le faisait recuire dans un autre plat, jusqu'à ce qu'il s'attachât au bord; alors, il ôtait cette crème du feu, la saupoudrait de sucre, et la dorait en y passant la pelle rouge.

Crème croquante.

Mettez dans une casserole une chopine de crème, un demi-setier de lait, de l'écorce de citron vert râpée, de l'eau de fleurs d'orange, quatre macarons en poudre; faites bouillir et réduire à moitié; ajoutez un demi-quarteron de sucre; délayez dans une autre casserole huit jaunes d'œufs avec cette crème, que vous versez peu à peu; mettez-la sur le feu pour la faire prendre; remuez-la toujours avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle soit prise; étendez-la ensuite sur un plafond, de l'épaisseur d'un écu; mettez ce plafond sur un trépied, avec du feu dessous; passez la pelle rouge par-dessus pour la faire sécher; votre crème étant sèche, coupez-la par morceaux en losange ou autrement; mettez-la sur un plat pour la faire encore sécher au four, jusqu'à ce qu'elle soit croquante; servez-la chaude ou froide. *Science du maître-d'hôtel cuisinier*.

Beauvilliers a travaillé cette recette sous le nom de *crème frite.* Il fait de cette crème, où il a mis de la farine, des beignets panés de mie de pain bien fine, qu'il fait frire d'une belle couleur. — Albert ajoute à son mélange de la fécule de pommes de terre au lieu de farine. C'est sa recette sous le nom de *beignets de crème*. Raimbaud dit *beignets à la crème.*

Observation. Il est inutile d'indiquer un plus grand nombre de crèmes. Les recettes que nous venons d'exposer suffisent au but que nous nous sommes proposé. Les cuisiniers intelligents sauront bien employer la crème ou le lait pour en faire telle ou telle crème, avec tel ou tel ingrédient, soit pour la mettre en petits pots au bain-marie, soit pour la servir sur un plat.

SIROPS ET RATAFIAS.

Nous nous contenterons d'exposer ici quelques recettes relatives aux sirops, mais les plus usuelles, et celles qui conviennent le mieux aux tables bourgeoises.

Sirop de groseilles.

Prenez cinq à six livres de belles groseilles rouges, bien mûres, égrénez-les; ajoutez-y un quart de cerises, dont vous ôterez les queues et les noyaux (1); exprimez-en le jus; laissez-le fermenter pendant deux ou trois jours (2); faites cuire du sucre à la grande plume; faites-y bouillir votre jus (3), en remuant bien; retirez votre sirop et le laissez refroidir avant de le mettre dans les fioles. Sur une livre de groseilles, vous mettrez environ deux livres de sucre.

(1) Et autant de framboises. CARD. — Point de framboises. BEAUV. = (2) Passez-le à la manche. ID. — ID. = (3) Retirez votre jus au premier bouillon. ID. — ID. — Mettez le jus de groseilles dans du sucre clarifié avec de l'eau, et réduit d'un quart. ALB.

Sirop d'orgeat ou d'amandes.

Échaudez et pelez trois quarterons d'amandes douces, et quelques amères (1); pilez-les en les arrosant peu à peu avec de l'eau (2); pressez-les dans une serviette; faites cuire deux livres de sucre au petit cassé; mettez-y votre lait d'amandes; faites-le cuire et le retirez au premier bouillon (3). BÉRARD, *chef d'office à Bruxelles.*

(1) Jetez-les ensuite dans l'eau froide pour les laver. ARCH. = (2) Et en y mettant quelques zestes de citron. CARD. — Du sucre. ARCH. — Arrosez avec de l'eau chaude. BEAUV. — VIARD. = (3) Ajoutez-y le quart d'un verre d'eau de fleurs d'orange. ID. — ID. — Et de l'esprit de citron. ALB. — Passez votre sirop avant de le mettre en bouteilles. ARCH. etc.

Beauvilliers et Viard disent, après le *Dictionnaire de cuisine*, qu'en pilant les amandes, on peut y ajouter un peu des quatre semences froides, et que le sirop n'en sera que plus rafraîchissant.

(*Observation.*) Sur deux livres d'amandes douces et amères, il faut deux livres de sucre, un litre d'eau, deux onces d'eau de fleurs d'orange, et quelques zestes de citron.

Sirop de capillaire.

Procurez-vous du bon capillaire, comme celui du Canada; hachez-le un peu; mettez-le sur un tamis; versez dessus de l'eau bouillante, et le laissez infuser pendant dix heures dans un vase bien bouché; passez cette infusion; versez-la dans du sucre cuit au cassé; clarifiez ce sirop avec des blancs d'œufs fouettés; écumez-le jusqu'à ce qu'il soit bien clarifié; lorsqu'il est monté, retirez-le, laissez-le refroidir, et le mettez en bouteille. *Extrait du manuscrit de M. Si**, ancien confiseur.*

Viard et Beauvilliers, dont la recette est à peu près la même, font bouillir leur capillaire pendant un quart d'heure dans l'eau de rivière; après avoir passé cette ébullition au tamis, ils la versent dans de la cassonnade; ils clarifient leur sirop avec de l'eau où ils ont battu un œuf entier; ils l'écument, et lorsqu'il est bien clair, et à sa cuisson qui est celle du lissé, ils y mettent, en le retirant du feu, de l'eau de fleur d'orange, le passent dans une serviette ou à la chausse, et le laissent refroidir avant de le mettre en bouteilles.

(*Observation.*) Pour trois litres et demi de sirop, il faut deux bonnes onces de capillaire, quatre litres d'eau, et six de sucre, ou plutôt de cassonnade, parce que la cassonnade empêche les sirops de se candir.

Sirop de limon.

Pour quatre litres de ce sirop, faites bouillir les zestes d'une douzaine de limons dans quatre litres et demi d'eau;

passez cette décoction au tamis; exprimez à part le jus de vos limons, et le passez à la chausse ou à la serviette; mettez dans la décoction sept livres de sucre ou de cassonnade, et faites cuire jusqu'au grand cassé; cette cuisson faite, retirez votre sirop du feu, et mêlez-y bien le jus de vos limons. Laissez refroidir, et mettez en bouteilles. *Dict. de cuis.*

Archambault met dans un vase de faïence une livre de suc de limon, un peu moins de deux livres de sucre très blanc; il remue ce mélange sur un feu très doux, jusqu'à ce que le sucre soit fondu; alors il le retire, le laisse refroidir, et le passe à l'étamine. Il ajoute ensuite vingt-quatre gouttes d'esprit de citron par litre de sirop.

Cardelli procède comme pour le sirop de groseilles.

Deux grands cuisiniers du siècle prennent des limons (les limons sont une espèce de citrons); ils mettent les zestes de trois dans une terrine sur laquelle il y a un tamis; ils expriment sur ce tamis le jus de leurs citrons; ils le versent ensuite dans une terrine sur quatre livres de sucre clarifié au fort boulet; ils ont mêlé un peu d'eau avec leur jus. Cela fait, ils mettent sur le feu une grande poële, remplie d'eau à moitié, et posent leur terrine pardessus. Ils remuent de temps en temps avec une spatule pour faire fondre le sucre; quand le sucre est bien fondu, et le sirop bien clair, ils le laissent refroidir et le mettent en bouteilles.

Sirop de vinaigre framboisé.

Épluchez deux livres de framboises, bien mûres; faites-les tremper pendant quatre à cinq jours dans du vinaigre rouge ou blanc très fort; passez ce vinaigre sans expression; versez-en une livre sur un peu moins de deux livres de sucre concassé et clarifié (1); placez ce mélange sur un feu très doux; faites fondre le sucre en remuant de temps en temps; la cuisson faite, au premier bouillon, passez à l'étamine votre sirop, laissez-le refroidir, et le mettez en bouteilles.

(1) Au fort soufflé ou au petit boulet. Beauv. — Viard.

Sirop de mûres.

Faites bouillir doucement dans un poëlon deux livres de mûres, cueillies avant parfaite maturité, avec autant de sucre en poudre; remuez ce mélange jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu; après quelques bouillons, passez votre sirop à un tamis de crin; laissez-le refroidir et le mettez en bouteilles. M. Benoit, *chef d'office*.

Sabatier, non moins instruit dans ce qui regarde l'office que la cuisine, faisait fondre des mûres d'une parfaite maturité, dans l'eau, et sur un feu doux. Il les passait ensuite avec expression. Après avoir clarifié ce jus en le passant à la chausse, il le mettait dans du sucre cuit au cassé, à raison de deux livres pour un demi-litre de jus; tenait ce mélange à l'étuve et à une chaleur douce jusqu'à ce qu'il vînt au petit perlé. Il le retirait alors, et le laissait refroidir pour le mettre en bouteilles.

Ratafia de noyaux d'abricots.

Pelez et coupez en morceaux une demi-livre ou trois quarterons d'amandes d'abricots; faites-les infuser pendant quinze jours, dans six litres d'eau-de-vie à vingt-deux degrés. Agitez le vase de temps en temps; égouttez vos noyaux sur un tamis placé sur une terrine; mêlez cette infusion avec trois ou quatre livres de sucre, fondu dans deux litres et demi d'eau. Passez votre ratafia à la chausse, et le mettez en bouteilles. Hél.

Souvent faisait infuser ses amandes d'abricots avec de la cannelle, des clous de girofle et du macis.

Cardelli met des amandes de pêches, avec celles d'abricots. Il les laisse infuser pendant un mois dans l'eau-de-vie.

Albert met infuser ses amandes d'abricots ou de pêches dans l'eau-de-vie ou moitié moins d'esprit de vin trois-

six. Après la filtration, il ajoute à son ratafia un filet de fleur d'orange.

Ratafia de fleurs d'oranges.

Prenez quatre onces de fleurs d'oranges; faites-les infuser, pendant quatre jours, dans deux litres d'eau-de-vie; passez cette infusion sur un tamis; ajoutez-y une livre et demie de sucre fondu dans un litre d'eau; passez votre ratafia à la chausse ou le filtrez, et le mettez en bouteilles. Si vous employez huit onces de fleurs d'oranges, vous employez l'eau-de-vie et le sucre fondu à proportion. BAL.

(NOTA.) Il nous semble que cette recette ne met pas assez de quatre jours pour l'infusion, et qu'il en faut sept ou huit. Comme la fleur d'orange à froid donne assez souvent au ratafia un peu d'âcreté, on fera bien de lui faire prendre un bouillon dans le sucre fondu, avant de la mettre avec le sucre dans l'eau-de-vie.

Ratafia de genièvre.

Prenez un demi-litron de baies de genièvre, faites-les infuser dans quatre litres de bonne eau-de-vie, avec une livre et demie de sucre, pendant quinze jours; filtrez cette infusion, et la mettez en bouteilles. REYNAUD, *chef d'office et confiseur.*

Un chef d'office, attaché à l'un des premiers restaurants de Lyon, fait infuser ses baies de genièvre avec de l'anis, de la coriandre, de la cannelle et du girofle, concassés. Après avoir fait infuser le tout dans l'eau-de-vie, il y mêle du sucre fondu dans l'eau de rivière.

Le ratafia de genièvre et celui d'anis sont ceux dont l'usage est le plus salutaire. Le genièvre est stomachique et favorise l'écoulement des urines. L'anis est stomachique, pectoral, utile à ceux qui sont sujets aux vents, à la colique, à la pituite, aux glaires, et donne une haleine agréable.

Brou de noix.

Prenez le nombre de noix vertes, peu avancées, que vous jugerez à propos; écrasez-les, et les faites infuser pendant deux mois, dans deux litres ou deux litres et demi d'eau-de-vie, une livre de sucre, un gros de cannelle, autant de girofle, et de muscade râpée; au bout des deux mois, plus ou moins, filtrez votre infusion. Bal.

Cette recette est générale. Quelques personnes ajoutent aux aromates de la coriandre, et font un peu bouillir le sucre avant de le mettre dans l'eau-de-vie, et omettent la canelle.

Ratafia de coings.

Prenez des coings qui soient bien mûrs; râpez-les jusqu'au cœur; laissez-les macérer pendant vingt-quatre heures (1); pressez-en le jus au travers d'un linge neuf; mêlez ce jus avec une égale quantité d'eau-de-vie; ajoutez un quarteron de sucre par litre, et un morceau de cannelle (2); au bout d'environ deux mois, vous le tirez à clair des cruches où vous l'avez mis, vous filtrez le fond, et le mettez dans des bouteilles. Hél.

(1) Avec un peu de râpure de citron. Souv. (2) Et du girofle concassé. Viard. — Beauv. — De la fleur d'orange, avec trois ou quatre amandes concassées. Alb. — Mettez dans votre eau-de-vie, avec votre sucre, cannelle, fleurs de macis, clous de girofle, noués dans un petit linge. Beauv. — Viard.

Ratafia des quatre fruits.

Prenez vingt livres de cerises, dix livres de groseilles, cinq environ de framboises, et trois de cacis; pressez le jus de ces quatre fruits; mettez un litre d'eau-de-vie par litre de jus, un peu de girofle et de macis; faites reposer et éclaircir ce mélange; tirez-le des cruches où vous l'avez mis; filtrez-le, et en remplissez vos bouteilles. R**. *Chef d'office*

Archambault, Cardelli et Beauvilliers écrasent douze livres de cerises, trois de merises, trois de groseilles et trois de framboises, après avoir épluché les groseilles et les framboises, et ôté les queues et les noyaux aux autres. Après deux ou trois heures d'infusion, ils en expriment le jus au travers d'un linge neuf. Ensuite par litre de jus, ils mettent les deux tiers d'un litre d'eau-de-vie, et sur chaque litre de ce mélange un quarteron de sucre. Ils le font reposer dans des cruches de grès, pendant un mois ou six semaines; tirent ensuite à clair leur ratafia, le passent à la chausse et le mettent en bouteilles.

Ratafia d'angélique.

Dépouillez une ou plusieurs branches d'angélique de leur feuilles; coupez-les en petits morceaux; mettez ces morceaux dans une bonne eau-de-vie et de l'eau; ajoutez sucre, clous de girofle, un peu de cannelle; laissez reposer ce mélange pendant six semaines; retirez-le des cruches, et après l'avoir filtré, mettez-le en bouteilles. Bal.

Observation. Par livre d'angélique vous mettrez quatre litres d'eau-de-vie à vingt degrés, quatre livres de sucre, deux litres d'eau, etc.

Ratafia d'oranges.

Mettez dans quatre litres de bonne eau-de-vie les zestes de douze belles oranges de Portugal; exprimez le jus de vos oranges, et faites-y fondre deux livres de sucre. Agitez bien ce mélange dans la cruche, et le laissez reposer un mois; filtrez-le, et le versez dans les bouteilles. B**, *Chef d'office à Bruxelles.*

Albert râpe les zestes des oranges. Il filtre son ratafia après deux jours d'infusion.

Ratafia d'anis.

Faites bouillir trois litres d'eau; retirez-la du feu

après quelques bouillons; jetez-y douze onces d'anis; laissez refroidir; mettez votre eau anisée dans une cruche; ajoutez quatre litres d'eau-de-vie, et neuf livres de sucre; faites infuser long-temps; passez votre infusion à la chausse, et la mettez en bouteilles. *Extrait du manuscrit de Balaine.*

Un chef d'office de la capitale, attaché à une grande maison, fait infuser pendant un mois, dans six litres d'esprit de vin trois-six, trente gouttes d'huile essentielle d'anis, deux onces d'amandes amères, concassées; deux onces de coriandre, une once d'iris de Florence; le mois écoulé, il filtre son infusion au papier gris, y ajoute six livres de sucre fondu dans cinq litres d'eau, la clarifie et la met en bouteilles.

Un autre chef d'office, non moins intelligent, met six onces d'anis de Verdun dans l'eau-de-vie, avec les zestes de deux gros citrons, et deux gros de cannelle; il laisse infuser ce mélange pendant quinze jours dans un vase bien bouché; ensuite il retire son anis de l'infusion en l'égouttant sur un tamis; il la mêle avec deux livres de sucre, fondues dans deux pintes d'eau; passe son ratafia à la chausse, ou le filtre au papier gris, et le met en bouteilles.

Ratafia de vespétro.

Prenez parties égales d'anis, fenouil, graine d'angélique, coriandre, graine de carotte, d'anet et de carvi, le tout concassé grossièrement; faites-les infuser pendant six semaines, avec une quantité proportionnée d'eau-de-vie, dans une cruche bien bouchée. Les six semaines écoulées, faites fondre du sucre dans une autre eau-de-vie; quand il sera fondu, mêlez cette eau-de-vie sucrée avec celle où vous avez fait infuser vos graines; passez ce mélange à la chausse, et le mettez en bouteilles. Rob.

Un fabricant de liqueurs de notre connaissance ajoute aux ingrédients de la recette ci-dessus, le jus de deux

citrons et les zestes de leurs écorces. Il ne fait point fondre le sucre dans une autre eau-de-vie que celle où il fait infuser ses graines.

Observation. Le vespétro n'est fabriqué aujourd'hui que dans quelques maisons bourgeoises. Cependant il a, quand il est bien fait, d'excellentes qualités reconnues par les médecins de la faculté de médecine de Montpellier. Il est stomachique, anti-rhumatismal, bon contre la colique, les maux de reins, les difficultés d'uriner, le tournoiement de tête et l'asthme.

LA CAVE ET LES VINS.

La cave n'est pas moins intéressante que la cuisine et l'office, et la connaissance des vins n'est pas moins nécessaire à un bon sommeiller que l'art de préparer les mets à un bon cuisinier, et celui des friandises et des desserts à un chef d'office.

Pour mettre de l'ordre dans une matière si importante, nous traiterons d'abord de la cave qui est le contenant, ensuite des vins qui sont le contenu.

Disposition de la cave et des tonneaux.

Il est de la plus haute importance pour un propriétaire de faire construire ses caves sur un fond sec, et non sur un fond humide et marécageux, à moins qu'il ne corrige ce défaut, qui est extrêmement nuisible à la qualité des vins, par des terres arides et bien battues, par couches successives. Cependant si une grande humidité doit en être exclue, il ne s'en suit pas qu'elles doivent offrir une trop grande siccité. Une cave trop humide attaque les cerceaux, et c'est tout au plus si l'on garantit les tonneaux de cet inconvénient en les élevant sur des pièces de bois. Une cave est-elle trop sèche, l'air

étant excessivement raréfié, le bois des tonneaux se resserre, il s'y forme des vidanges, et l'air intérieur cherchant à se mettre avec celui qui les environne, la liqueur perd peu à peu de sa force par l'exhalaison insensible de ses esprits.

Le propriétaire ou le locataire d'une cave ne doivent pas toujours s'en rapporter à eux-mêmes sur les soins qu'elle demande, ni sur la manière d'arranger les tonneaux. Ils feront bien de consulter un tonnelier intelligent, et de visiter de temps en temps avec lui leurs tonneaux.

Les tonneaux doivent être élevés sur des solives de bon bois ou sur des pierres, avec une inclinaison sur le devant et vis-à-vis les soupiraux, si la cave est humide, et plus loin si elle est sèche. Il faut les visiter souvent, quand ils sont nouvellement encavés, afin de prévenir ou d'empêcher l'écoulement du vin. Quand ils sont en vidange, ce qui arrive plus ou moins, plus tôt ou plus tard, il ne faut pas négliger de les remplir avec du vin de même qualité.

Dégustation du vin.

La différence et la bonté des vins se connaissent par la dégustation; mais comment s'assurer de l'efficacité de ce moyen, si l'on n'a pas l'habitude de l'employer sur toutes les qualités de vins? Comment celui qui n'a jamais goûté du vin de Bordeaux, pourra-t-il le distinguer du vin de Bourgogne? Comment celui qui ne boit que d'un vin ordinaire, peut-il apprécier un vin fin? Il faut donc que celui qui fait une provision de vin pour son usage s'en rapporte à un connaisseur, qui ne peut être qu'un ancien sommeiller ou un marchand de vin en gros. Cependant, comme bien des personnes veulent consulter leur goût particulier, et que le vin qui plaira à d'autres n'aura pas leur approbation, nous leur dirons qu'elles ne doivent pas toujours s'en rapporter à ce qu'on appelle le bouquet, au parfum qui s'exhale de certaines espèces

de vins; parceque le bouquet n'appartient qu'aux vins fins, et que s'il se trouve dans les vins ordinaires, c'est un bouquet formé avec des fleurs ou des fruits à odeur. Au reste, comme il n'est pas possible de donner des règles certaines pour la dégustation, nous dirons à nos lecteurs: Marchez au flambeau de l'expérience, et consultez votre goût, ainsi que celui de vos amis. Il n'est pas besoin de vous avertir que le vin est rarement naturel, à moins que vous ne l'achetiez en sortant de la cuve; qu'il est presque toujours plus ou moins mélangé; qu'il doit avoir une couleur franche, relative à sa qualité, et un juste degré de spiritueux. S'il a perdu son esprit, sa couleur en a souffert une altération.

Un vin âpre et vert ne doit pas toujours être rejeté. Souvent il devient fort bon en vieillissant. C'est presque toujours dans celui qui est naturel que se rencontrent ces deux qualités. Elles prouvent qu'on ne l'a point mélangé pour l'adoucir.

Collage et tirage du vin.

Le consommateur, après avoir acheté du vin, doit s'occuper de le coller. Cette opération est nécessaire pour l'éclaircir et le dégager de la lie, ainsi que de la partie colorante qui a le plus de disposition à former un dépôt dans les bouteilles. Elle se fait, quelques jours après que les tonneaux ont été mis en cave, avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson. Pour coller une pièce de deux cent cinquante bouteilles, fouettez quatre blancs d'œufs frais avec une demi-bouteille de vin. Vous aurez tiré préalablement cinq ou six bouteilles pleines. Otez la bonde; introduisez dans le tonneau un bâton fendu; agitez-le de manière à donner à la liqueur un mouvement circulaire; versez-y vos blancs d'œufs; agitez-la de nouveau avec le bâton pendant quelques instants. Remettez dans le tonneau le vin que vous en avez tiré; frappez la pièce pour en faire sortir les bulles d'air qui ont pu s'y introduire; changez la toile qui entoure la bonde, et fermez le ton-

neau. Au bout de quatre ou cinq jours, vous pouvez tirer du vin.

Le collage du vin blanc se ſait avec la colle de poisson, qui peut aussi servir pour le rouge. Pour une pièce de deux cent cinquante bouteilles, on la dissout dans une bouteille du même vin.

Avant de tirer le vin pour le mettre en bouteilles, il ſaut qu'il ait acquis toute sa maturité, ce que l'on connaît à sa saveur, et à sa limpidité. Le tirage peut se ſaire en tout temps, excepté quand la température tourne à l'orage, et que souſflent les vents de l'Ouest et du Midi.

Comme le vin peut se gâter dans des bouteilles mal rincées, et qu'il peut y contracter un mauvais goût, il ſaut avoir soin de les rincer avec du plomb de chasse, ou de petits clous. Il est des sommeillers qui préfèrent enployer du gravier de rivière. Quand vous aurez rincé vos bouteilles, vous les examinerez l'une après l'autre; vous mettrez au rebut celles qui sont étoilées et toutes celles qui exhalent une mauvaise odeur.

Quand vous avez rempli vos bouteilles, vous les bouchez avec des bouchons d'un liége ſin, moëlleux, ſlexible et compacte. N'employez point, par principe d'économie, ceux qui ont déjà servi, à moins que votre vin ne soit mis en bouteilles, pour être bu tout de suite. Bouchez vos bouteilles à mesure que vous les remplissez; et si votre vin est pour être conservé, enduisez les bouchons de mastic.

Vos bouteilles remplies et bouchées, il ſaut les placer: cet eſſet, vous nivelez l'endroit de la cave, sur leqnel vous voulez les arranger et le garnissez de sable ſin. En ſormant le premier rang des bouteilles, vous laissez six ou sept lignes d'intervalle entre chacune. Élevez le goulot avec des lattes que vous mettez par-dessous; mettez-en aussi sur le goulot et sur le ventre de ce premier rang. Arrangez en sens inverse celles du second rang, et continuez de cette manière jusqu'à la hauteur d'environ trois pieds.

Maladies et dégénérescences des vins. Remèdes qu'on y doit apporter.

Plusieurs maladies attaquent les vins en tonneaux et même ceux en bouteilles. Les uns tournent en graisse, les autres à l'aigre; ils deviennent amers; ils prennent un goût d'évent, de futaille, de moisi.

Le vin tourne à la graisse, lorsqu'on le voit filer comme de l'huile. Cette maladie qui attaque moins le rouge que le blanc, disparaît avec le temps; s'il est en tonneaux et que l'on soit pressé de le boire, il faut le coller une seconde fois, en mettant la colle dans une demi-bouteille d'esprit de vin, ou une once de cachou pulvérisé, qu'on mêle bien à la liqueur. Votre vin qui tourne en graisse, est-il en bouteilles, vous le transvasez deux fois, laissant entre chaque dépôtage l'intervalle d'un mois.

Le vin tourne à l'aigre soit par la négligence qu'on a mise à bien remplir les tonneaux, soit par la mauvaise qualité de la cave, soit par le transport pendant les chaleurs. Les vins qui contiennent peu de spiritueux y sont plus sujets que les autres. Il y a plusieurs manières de remédier à cette maladie. Si votre vin n'a pas assez d'esprits, prévenez-en l'aigreur, par cinq à six litres d'eau-de-vie, versés dans chaque pièce; quand vous vous apercevez d'un commencement de ce goût d'aigre, soutirez-le dans un tonneau où vous avez brûlé un peu de mèche soufrée, et le collez avec une demi-douzaine de blancs d'œufs; laissez-le ensuite reposer; mettez-le en bouteilles, et le buvez tout de suite.

Vous pouvez encore remédier à cette maladie, en jetant dans votre pièce un quarteron de froment grillé. Vingt-quatre heures après, vous soutirez votre vin, vous le collez, le mettez en bouteilles, et le buvez tout de suite.

Si votre vin devient amer dans le tonneau, vous devez le couper avec un vin plus jeune, ou avec une lie récente.

S'il est dans des bouteilles, bien bouchées et dans une bonne cave, prenez patience, il se rétablira avec le temps; mais ne déplacez pas vos bouteilles.

Le goût d'évent ne se communique qu'au vin qui est dans un tonneau mal bouché. Vous pouvez y remédier en le collant une seconde fois, en mêlant un douzième de lie nouvelle, en roulant souvent le tonneau, en le soutirant dans un autre tonneau, où vous ajouterez quatre ou cinq bouteilles d'eau-de-vie.

Si le vin a contracté un goût trop fort de futaille ou de moisissure, tout ce que vous pouvez faire, c'est de le soutirer dans un autre tonneau, où vous descendrez une livre de froment brûlé enfermé dans un sac long qui puisse passer par la bonde, et que vous retiendrez suspendu à une ficelle. Vous boucherez le tonneau; au bout de vingt-quatre heures, vous soutirerez une seconde fois votre vin dans un tonneau où vous aurez mis un huitième de lie nouvelle.

Le vin est sujet à dégénérer, indépendamment des maladies que nous venons d'indiquer. Un vin faible, qui arrive sain dans une bonne cave, s'y soutient, et même peut y acquérir un degré de force qui lui manquait. Il importe donc beaucoup, pour en empêcher la dégénérescense, de faire ensorte qu'il n'y ait rien dans les caves ni dans le voisinage qui puisse y contribuer. La malpropreté et les matières susceptibles de fermentation en sont les ennemis les plus dangereux. Si des miasmes délétères, exhalés du sol ou des fosses d'aisances, y frappent votre odorat, allumez-y, suivant leur capacité, sur un morceau de tuile une ou deux onces de soufre, fermez le soupirail et la porte, et retirez-vous. Si un vin faible doit être gardé en tonneaux, vous le fortifiez en y ajoutant sept ou huit litres d'eau-de-vie par pièce.

Les vins lourds, pâteux, trop foncés en couleur, s'améliorent si on les coupe avec du vin blanc.

La plupart des marchands de vin de la capitale coupent des vins âpres et verts avec les gros vins spiritueux du

Midi. Ils ont beau faire, leur désagréable saveur se fait toujours remarquer. Pour adoucir leur âpreté, il faut y ajouter de l'eau-de-vie, à raison de huit ou dix pintes par pièce de deux cent cinquante bouteilles. Si l'on dépasse cette proportion, les vins faibles se conservent long-temps.

Soins qu'exigent les vins en bouteilles.

Le bon sommeiller ou le consommateur ne doivent pas croire avoir tout fait, lorsqu'ils ont mis leur vin en bouteilles.

La plupart des vins forment un dépôt dans les bouteilles. Les rouges déposent beaucoup plus que les blancs; et c'est presque de toute leur partie colorante qu'ils garnissent le fond et les parois des bouteilles. Aussi lorsqu'ils deviennent vieux, n'ont-ils plus qu'une couleur vermeille. Si ce sont des vins ordinaires, il est à propos de les transvaser; mais si ce sont des vins fins et qu'on ne change pas les bouteilles de place, ce n'est qu'au moment de les servir qu'il faut faire cette opération, en faisant attention de ne pas agiter le dépôt, lorsqu'on les change de bouteilles.

Un vin gardé trop long-temps en bouteilles, y prend un goût de vieux qu'on ne peut pas trop définir. S'il est trop fort, et si la quantité du vin ne permet pas de le consommer promptement, vous le remettez dans les tonneaux, où vous le coupez avec un vin plus jeune et d'une bonne qualité. Si votre vin peut se boire promptement, vous ferez bien de le laisser avec son goût de vieux.

Le vin tourne en graisse ou en huile aussi bien dans les bouteilles que dans les tonneaux. Souvent il se rétablit de lui-même avec le temps; mais si vous ne voulez pas attendre, vous n'avez d'autre parti à prendre que de le remettre dans la pièce et d'en agir, comme nous avons dit pour le vin qui tourne à la graisse dans le tonneau.

Vin de différens pays et vignobles.

Vins de France.

Les vins de France sont ceux dont la réputation est la plus étendue. Dans le grand nombre de ces vins, on donne généralement la préférence à ceux que produit la Bourgogne. Ils ont un bouquet agréable, beaucoup de finesse, et conviennent aux estomacs les plus délicats.

La basse Bourgogne renferme plusieurs vignobles dont les vins, quoiqu'ils différent de qualités, jousisent tous d'une bonne réputation, entre autres ceux de Tonnerre, Coulanges, Irancy, etc.

Parmi les vins de la haute Bourgogne, celui de Beaune tient le rang le plus distingué. Sa couleur est d'un beau rouge; toutes ses qualités répondent à sa haute renommée; il les conserve long-temps sans nulle altération, et dans sa vieillesse il n'a pas moins de feu que dans sa jeunesse. Mais n'abusez pas de sa vigueur et ne lui demandez pas après sa cinquième année la vivacité de la troisième. Quelques bouteilles de ce vin, quel ornement pour une table! quelles délices pour les gourmets!

Après les vins de Beaune se présentent les vins de Pomard, de Volney, de Nuits, de Ri chebourg, de la Chassagne, de Saint Georges, de Vosne, de Chambertin, de la Romanée Conti, du Clos-Vougeot, de Montrachet, des Thorins, etc.

Les vins blancs que produisent les côteaux bourguignons, sont ceux de Chablis qui sont fort agréables à boire, de Meursault, qui sont encore meilleurs, et de Montrachet qui les surpassent encore; ceux de Pouilli-Fuisse peuvent encore être cités.

A la suite des vins de la Bourgogne se présentent ceux de la champagne (*), qui sont invités à toutes les fêtes,

(*) Remarquons que ces vins sont les ennemis les plus acharnés de la division départementale qu'ils ont repoussée jusqu'à présent, et qu'il ne tient pas à eux que l'ancienne division des provinces ne se rétablisse.

à tous les festins. Cette dernière province dédaigne de fabriquer des vins rouges, quoiqu'elle ne produise que des raisins noirs; aussi ces vins ne trouvent-ils que peu de partisans, si l'on en excepte ceux de Vergenai, de Bouzi et de Verzai.

Les vins blancs sont légers, apéritifs, et ont un bouquet qui plaît singulièrement à l'odorat. Leur couleur est œil de perdrix ou rosé, ou ils sont blancs-mousseux. Les plus estimés sont ceux de Sillery, d'Aï, et d'Épernay. Ne les gardez pas trop long-temps; ils finissent par tourner en graisse, déposent dans les bouteilles, et sont désagréables à boire.

Après ces vins, on peut déguster ceux de l'Ermitage qui croissent en Dauphiné, sur une hauteur de la rive droite du Rhône, et ceux de Château-Grillé, ainsi que ceux de Côte-Rotie que produit un vignoble du Vivarais, sur les rochers, vis-à-vis l'Ermitage. Si ces vins relèvent la saveur des viandes rôties, il faut être prudent pour les boire, car ils enivrent facilement. Il faut les laisser vieillir. Ces vins, avec ceux de Saint-Peyret et de Condrieux, étaient autrefois servis pour les entremets. A Paris, ils ont cédé la place aux vins de Bordeaux.

On divise ces derniers vins en plusieurs classes. Pour les rouges, les plus estimés sont ceux de Lafitte, Château-Margau, Haut-Brion, Médoc, Ségur, Saint-Julien, Saint-Émilion, Granc, Pichon-Longueville, Haut-Pesac, etc.

Un sommellier doit s'attendre à voir ces vins attaqués de maladie, environ deux mois après qu'il les a mis en bouteilles. Qu'il soit sans inquiétude; ils se guérissent eux-mêmes, et au bout de six mois, ils se sont améliorés

Les vins blancs de Bordeaux, les plus renommés, sont ceux de Barsac, de Langon, de Sauterne, de Carbonieux et de Poduilac.

Les vins du Languedoc ont bien aussi leur mérite. Le plus estimé est le muscat de Frontignan, blanc ou rouge.

Les dames qui l'aiment beaucoup doivent le regarder comme un dangereux ami, car il porte facilement au cerveau.

Le Lunel blanc et rouge suit de près le Frontignan.

Le Jurançon, production du Béarn, est un vin blanc, recherché. A l'exemple du grand père de Henri IV, Louis XVIII en fit boire une goutte au duc de Bordeaux un instant après sa naissance. Il a tout à la fois le goût et l'odeur de la truffe, et se conserve long-temps.

Les vins de Provence sont bons, surtout les blancs qui sont, presque tous, muscats. On les boit au dessert ou à la collation.

VINS ÉTRANGERS.

Le vin de Madère jouit aujourd'hui d'une grande vogue; mais il faut qu'il soit sec et un peu amer; qu'il exhale un agréable parfum, et qu'il conserve le petit goût de poix qu'il reçoit des outres dans lesquelles on le transporte. Le Malvoisie de la même île est aussi très estimé. Beaucoup de gourmets le préfèrent au Madère sec. Le Porto qui est aussi un vin portugais, a besoin de vieillir pour être bon.

Parmi les vins d'Espagne on distingue l'Alicante, le Rota, le Xérès, et le Malaga. Les deux premiers sont rouges. Devenus vieux et pris à petites doses, ils sont excellents pour les poitrines délicates. Celui de Xérès, qui est blanc, est sec et un peu amer. Celui de Malaga, qui est rouge ou blanc, est onctueux et d'un beau jaune, quand il est vieux. Il se conserve très long-temps.

Les vins de Pacaret sont secs, et on les boit avec plaisir.

Parmi les vins d'Italie, on distingue celui d'Albe, blanc et rouge; il est agréable, peu capiteux, et se digère facilement.

Le vin de Montefiascone en Toscane, est estimé dans le pays, mais il porte aisément à la tête.

Celui de Florence est muscat.

Les vins de *Lacryma-Christi* et de Gaëte dans le royaume de Naples sont rouges, légers, et exhalent un joli parfum.

Si nous nous portons au Nord-Est de la France, nous trouverons les vins de Bar, rouges, agréables, de facile digestion; mais qui ne peuvent se transporter ailleurs; ceux de la Moselle, blancs, légers, apéritifs, et ceux du Rhin dont les blancs sont les plus estimés.

Allons en Hongrie, nous y boirons peut-être de l'excellent vin de Tokai, car il ne se vend pas. Les empereurs d'Autriche et de Russie, auxquels le précieux vignoble de ce nom appartient, font des cadeaux de ce vin aux autres princes ou aux ambassadeurs accrédités près d'eux: ce qui fait qu'il s'en trouve bien rarement dans le commerce. Ce vin a un défaut; il perd de sa qualité au bout de quelques jours, s'il y a un vide dans la bouteille.

Hors de l'Europe, les Musulmans, auxquels leur Coran interdit la liqueur de Bacchus, possèdent des vignobles qui produisent d'excellents vins. Ceux des îles de Chypre et de Scio jouissent d'une grande réputation. Les marchands européens s'en fournissent et les revendent un prix considérable; mais tous n'ont pas la même bonne foi. Pour s'assurer de la légitimité de ces vins, il faut bien faire attention s'ils conservent l'odeur des outres dans lesquelles ils ont été transportés.

Les vins de Schiras, en Perse, sont, comme ceux que nous venons de nommer, des vins de liqueur. Il en arrive en Europe une très petite quantité, encore ne peut-on s'assurer, si l'on manque de point de comparaison, qu'ils sont du vrai crû de Schiras. Les Persans de distinction ne s'en privent pas plus que les Mahométans de Constantinople de ceux de Chypre et de Scio.

A la pointe méridionale de l'Afrique, est située la ville,

ci-devant hollandaise, aujourd'hui anglaise du Cap-de-Bonne-Espérance. Dans les environs est un vignoble, nommé *Constance*, dont les plans, apportés d'Europe, se sont singulièrement bonifiés par la chaleur du climat. Les vins qu'il produit, sont aussi des vins de dessert; mais ils ne paraissent guères que sur la table des riches Anglais, ou des personnes des autres pays, qui consentent à les payer fort cher.

Les vins asiatiques et africains sont en général des vins blancs, fort agréables à boire, mais très *capiteux*.

Quand le dessert vient d'être placé sur la table, l'architriclin apporte les vins d'usage avec une corbeille qui contient des verres à pied, et pose le tout devant la maîtresse de la maison. Celle-ci, après avoir rempli ces verres, les envoie à chacun de ses convives, non, sans les consulter sur les vins qu'ils préfèrent. Nous supposons qu'elle a devant elle des flacons de plusieurs espèces de vins. Dans les grands repas, elle a beaucoup à faire, mais dans les repas ordinaires, elle en est quitte pour verser une ou deux espèces de vins.

Le dîner se termine par le café et différentes liqueurs. Comme le café tient une place importante en gastronomie, nous donnerons ici trois recettes pour le préparer.

Première manière de préparer le café.

Si vous n'avez pas de vrai moka, procurez-vous du café de la Martinique, et en choisissez les grains les plus petits, les plus ronds et les plus blancs. Faites-le brûler dans un cylindre de fer, que vous tournez au-dessus d'un réchaut allumé, ou mieux dans un vase de terre bien couvert, sur votre fourneau, ayant soin de le remuer de temps en temps avec une spatule, de peur qu'il ne grille que d'un côté. Lorsqu'il commence à suer, et que sa couleur tire sur un jaune foncé, et approchant du noir, retirez-le et le couvrez d'un linge pour empêcher l'arôme de s'en exhaler. Prenez-en la quantité dont vous avez à peu près besoin: deux bonnes cuillerées à bouche pour

quatre tasses. Faites bouillir de l'eau dans une cafetière, à la quantité qu'il vous faut ; quand cette eau a pris deux ou trois bouillons, jetez-y votre café que vous aurez réduit en poudre à l'aide d'un moulin. Remuez bien; retirez votre cafetière du feu; versez-y un demi-verre d'eau, ou jetez-y un peu de colle de poisson. Couvrez bien votre cafetière. Un demi-quart d'heure après tirez votre café au clair, et le versez dans les tasses. Il faut le prendre assis, et le plus chaud qu'il est possible.

Beauvilliers met dans sa cafetière six tasses d'eau pour six de café; et lorsque son eau commence à bouillir, il y met un peu de colle de poisson; en suite six cuillerées à bouche de café en poudre. — Viard met six tasses et demie d'eau pour six tasses de café. — Albert propose la cafetière à la Dubelloy. C'est un cylindre de fer-blanc ouvert par le haut et fermé par le bas avec une plaque percée de petits trous. On tasse bien du café en poudre, au fond de cet ustensile; ensuite, par le moyen d'une passoire placée sur l'ouverture supérieure, on fait tomber en pluie de l'eau bouillante sur le café. Cette eau qui s'imprègne des parties les plus agréables du café, tombe peu à peu, par les trous, du cylindre, dans une cafetière placée au-dessous.

Deuxième manière de préparer le café par Accum.

Si vous versez dans une tasse une légère quantité de café, et que vous le laissiez refroidir dans cette tasse découverte, une odeur agréable se répandra bientôt dans l'appartement: cette odeur exhalée dans l'air prouve que le café a perdu ses parties volatiles. Empêcher qu'elles ne se dissipent est donc d'une grande importance, si l'on veut boire de bon café.

Pour que le café conserve sa saveur aromatique, il faut empêcher tout mouvement intérieur dans les particules du café. On y parvient en versant de l'eau bouillante sur le café en poudre ; ainsi la méthode de jeter du café dans un liquide qu'on fait bouillir sur le feu, est vicieuse, car

cette ébullition agite nécessairement, déplace les particules aromatiques du café, et en altère par là-même les qualités. M. le comte de Rumford s'est assuré par plusieurs expériences que par cette méthode de préparation le café perdait plus de la moitié de son arome.

Voici la méthode de préparer le café que propose M. Accum dans sa *chimie culinaire*.

Ayez un vaisseau cylindrique percé de plusieurs petits trous, vous y mettez une quantité suffisante de café moulu très fin, selon que vous voulez en former des tasses, vous avez soin toutefois que les particules de café ne soient ni trop compactes, ni trop claires; vous faites bouillir de l'eau que vous versez ensuite sur la couche de café; l'eau couvre la couche, s'attache aux particules et retombe dans une coupe ou vase que vous placez dessous: il faut que la couche soit très unie, afin que l'eau puisse s'infiltrer également par tout.

La table suivante donne le diamètre et la hauteur des vaisseaux cylindriques pour l'opération d'Accum.

Quantité de café.	Diamètre du tube ou vase.	Hauteur du tube ou vase
1 tasse	1 pouce $\frac{1}{2}$	5 pouces $\frac{1}{4}$
2 tasses	2 $\frac{1}{8}$	5 $\frac{1}{4}$
3 ou 4 tasses	2 $\frac{3}{8}$	5 $\frac{1}{8}$
5 ou 6 tasses	3 $\frac{1}{2}$	5
7 ou 8 tasses	4	5 $\frac{1}{4}$
9 ou 10 tasses	4 $\frac{5}{8}$	5 $\frac{1}{3}$
11 ou 12 tasses	5	5 $\frac{1}{2}$

Il faut avoir soin que la cafetière en métal soit tenue très claire et très propre; car cet éclat métallique conserve la chaleur de l'eau.

Troisième manière. Procédé du nouvel almanach des gourmands.

Il y a diverses espèces de café que le vrai gourmand doit connaître. Le plus commun est le martinique, café vert et assez gros dont la saveur est souvent âcre et astringente; le café bourbon encore peu connu, mais beau-

coup meilleur; il est jaune et ses fèves ne diffèrent du moka que par leur grosseur et l'égalité du grain: le café cayenne, epèce excellente; enfin, le premier, le plus délicieux de tous, le moka, qui tire son nom de la ville où il se vend; car le sol de Moka n'en produit que peu. Ce café est un des fruits les plus précieux de la terre d'Yémen.

Il est de vrais gourmands qui ne prennent que du pur moka; mais comme ce café est très cher est très rare, beaucoup de personnes le mélangent avec du martinique; ces deux espèces, torréfiées inégalement, produisent de bon café. Cependant il vaudrait mieux encore mélanger le cayenne et le moka. La force de l'un s'allierait avantageusement avec la douceur de l'autre; au moka qui est très rare, on substitue souvent le bourbon qui lui ressemble, et que la plupart des épiciers vendent pour du moka. Le martinique seul ne donne que du café médiocre; mêlé avec le bourbon ou le cayenne, il s'améliore sensiblement.

On ne doit jamais abandonner à des subalternes le soin de brûler le café. La bonté de la liqueur dépend tellement du degré de torréfaction, que la moindre négligence à cet égard peut altérer le parfum du café, lui donner de l'amertume, de l'âcreté et contrister le palais des convives. Brûlé à son point, le grain doit être de la couleur nommée barbe de capucin; mais il vaut mieux faire moins que plus, l'inconvénient du café trop peu brûlé étant beaucoup moindre que celui du café trop brûlé.

Le moulin qui doit moudre le grain doit être assez exact pour le réduire en poudre; cependant il y aurait quelque inconvénient à ce que cette poudre fût trop fine, parceque alors l'eau bouillante ne pourrait plus passer assez vîte dans le filtre, et le café serait froid avant que d'être filtré: l'inconvénient de le réchauffer est très grave.

Depuis long-temps il n'y a plus que les empiriques qui fassent bouillir le café en poudre pour produire la liqueur; les filtres simples cessent même de suffire au goût exercé

des amateurs. Les cafetières à la Morize offrent un double mécanisme qui permet d'enlever au marc tout ce qu'il renferme de substance essentielle. Nous recommandons à tous les gourmands cet appareil que l'on n'a point encore surpassé. Il est inutile de dire que l'usage de faire rebouillir les marcs pour produire une eau-mère qui sert de base à un café nouveau, est tombé en désuétude, et ne peut être adopté que par une économie mesquine et mal entendue.

Le café doit être servi bouillant; on ne doit jamais dépasser les bords de la tasse. Le mélange d'eau-de-vie et de café auquel on a donné le nom bizarre de gloria, est encore en usage en province et dans certaines maisons bourgeoises. La gastronomie n'admet point ce mélange qui n'est pas de bon ton, et qui ne convient qu'aux palais blasés.

Après le café on sert différentes liqueurs; elles doivent être toutes d'une qualité parfaite: en général les liqueurs douces, quand elles ne sont pas superfines, offrent au goût quelque chose de gras et de huileux aussi désagréable pour le palais que pour la santé. Lorsqu'on ne peut offrir ce que les îles et la Hollande produisent de plus délicat, il faut se contenter d'excellent cognac, de rhum, de kirche, enfin de ces liqueurs fortes qui, prises en petite quantité, sont pour l'estomac de très bons toniques et complètent l'ouvrage du café, c'est-à-dire le perfectionnement de la digestion.

Chocolat à l'eau et au lait.

Prenez du chocolat de santé ou à la vanille, dont la livre est partagée en douze compartiments ou tasses. Râpez-en autant que vous voulez faire de tasses; mettez dans une chocolatière six tasses d'eau, si vous voulez avoir six tasses de chocolat; faites fondre votre chocolat, en remuant bien avec le moussoir; lorsqu'il est fondu, placez votre chocolatière à un feu très doux, laissez mijoter quelques minutes, en ne cessant pas de remuer. Au moment de

servir, faites mousser en agitant vivement avec le bâton.

Pour le chocolat au lait, vous faites de même avec du chocolat de seize tasses à la livre.

Cette recette est générale.

Punch au rhum.

Prenez le jus de six citrons, ôtez les zestes, à deux; mêlez ce jus et ces zestes, qui doivent être fort minces avec du rhum, de l'eau-de-vie et du sucre; passez le tout au tamis de soie; achevez de mouiller avec de l'eau bouillante, ou avec une infusion de thé; servez très chaudement.

Punch au vin.

On verse dans un bol une bouteille de vin de Bordeaux rouge, le jus de deux citrons, un verre d'eau-de-vie, et un litre d'eau bouillante; on ajoute de la cannelle en poudre; un peu de macis, et environ une livre de sucre.

CHIMIE CULINAIRE.

CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

LÉGUMES ET FRUITS.

THÉORIE GÉNÉRALE D'ACCUM.

Les légumes de divers nature ne peuvent être renfermés dans le même panier, et ne doivent être lavés qu'au moment d'en faire usage; si toutefois ils se trouvaient flasques, desséchés, passés, on pourrait les tremper dans

l'eau. Pour éviter qu'ils ne tombent en cet état, il ne faut ni les exposer au contact de l'air, ni aux rayons du soleil, mais les placer dans un endroit frais, et sombre, et réunis et non éparpillés, évitant de les amasser en trop grande quantité, de peur de fermentation; les végétaux à odeur doivent être séparés des végétaux inodores: des poireaux, du céleri gâteraient bien vite les choux-fleurs, la salade, etc. etc.

Nous ne saurions assez le répéter. Quand les légumes sont frais et nouveaux, il faut se garder, ainsi qu'on le fait trop souvent de les tremper dans l'eau ou même de les mouiller si ce n'est au moment d'en faire usage, car l'eau leur enleverait une partie de leur saveur; ce n'est que lorsqu'ils sont fanés, desséchés qu'on doit les imprégner d'eau, car sans cela ils seraient durs et coriaces.

Durant les gelés, il faut tremper les légumes dans l'eau froide pendant une heure ou deux en changeant l'eau deux ou trois fois.

Quand on veut conserver long-temps les pommes de terre, les navets, les carottes, il faut les enterrer ou les couvrir de paille épaisse, de manière à les préserver de toute action de l'air et de la gelée, funeste à cette sorte de racines.

Les légumes tendres, les herbes potagères, doivent être cueillis par un temps sec, nettoyés et appendus ensuite en touffes dans un endroit exposé à une chaleur modérée, puis on les mettra dans un sac; ils se conserveront là, pendant une année.

La serpentine doit être séchée du milieu à la fin d'Août.

La Marjolaine au commencement de Juillet, la sarriette d'hiver fin de Juillet et mois d'Août, la sarriette d'été, mêmes époques.

Thym, Juin et Juillet; menthe, fin Juin et Juillet, sauge, Août et Septembre; serpentine, Juin Juillet et Août.

Artichauts.

Après les avoir cassés de dessus leur tige, sans employer le couteau, jetez-les dans l'eau bouillante; faites-les cuire à moitié, retirez-les, après les avoir égouttés, ôtez en le foin avec une cuillère; retranchez du dessous de l'épaisseur de deux lignes; mettez-les dans l'eau froide, ensuite dans l'eau-de-sel; exposez-les à l'air pendant deux ou trois jours; huilez-les bien, enveloppez-les de papier, et les conservez dans un lieu frais. Vous pouvez aussi les faire sécher au four, et les garder dans un endroit sec.

Pour les culs d'artichauts, faites-les blanchir, égouttez-les; mettez-les au four pendant une heure; exposez-les à l'air; mettez-les encore au four, et encore à l'air, jusqu'à ce qu'il soient entièrement sec, conservez-les dans des boites, placées dans un endroit sec.

Lefèvre propose la recette suivante; choisissez de beaux artichauts; préparez-les comme si vous vouliez les faire cuire; mettez-les dans l'eau bouillante; retirez-les; ôtez tout le foin: saupoudrez tout le dedans de sel fin; mettez-les dans des pots de grès, pleins d'eau, avec une forte poignée de sel; au bout de vingt-quatre heures, changez-les d'eau avec trois ou quatre poignées de sel et un demi setier de vinaigre. Couvrez-les de beurre fondu, pour les préserver de l'action de l'air. Lorsque vous voudrez les employer, vous leur ôterez le goût de saumure, en les trempant dans l'eau tiède, et les ferez cuire à grande eau.

Beauvilliers ajoute de l'huile au beurre fondu qui couvre ses artichauts dans les pots. On peut, selon lui, se dispenser d'en ôter le foin. Quant aux culs d'artichauts, il veut qu'on les frotte avec du citron avant de les mettre dans des vases, et les couvrir comme des artichauts entiers.

Asperges.

Procurez-vous de belles asperges. Après les avoir ratissées, épluchées et lavées, faites-en de petites bottes

d'égale longueur; faites-les blanchir avec du vinaigre, quelques clous de girofle et du sel, dans un chaudron aux trois quarts rempli d'eau. Retirez-les; mettez-les dans un pot de grès plein d'eau, et où vous jeterez plusieurs poignées de sel. Trois jours après, vous ferez bouillir cette eau de sel, vous l'écumerez et la verserez sur vos asperges, de manière qu'elles en soient baignées; laissez-les dans cet état, pendant quelques jours; couvrez-les ensuite d'environ un demi-pouce d'huile fine; déposez votre pot, couvert d'un papier et de parchemin, dans un endroit frais et sec. Au bout de trois mois, vous faites et laissez clarifier une nouvelle saumure, et y mettez vos asperges avec d'autre huile. Couvrez bien votre vase. Avant d'employer vos asperges, retirez-les de leur saumure, faites-les blanchir et cuire, et les servez comme des asperges fraîches.

Suivant Cardelli, il faut ôter les parties blanches des asperges, et les faire bouillir un instant avec du sel, du beurre et de l'eau; ensuite, les rafraîchir, les égoutter, et les mettre dans un pot avec du sel, du girofle, un citron vert, coupé en tranches, et mi-partie d'eau et de vinaigre; recouvrir ensuite le tout d'huile ou de beurre fondu. Quand on veut se servir de ces asperges, on les lave à l'eau chaude.

Raimbaud et Beauvilliers emploient le même procédé, à peu de chose près que le nôtre.

Haricots verts.

Prenez une quantité de haricots verts qui viennent d'être cueillis et d'égale grosseur; épluchez-les; coupez-en les deux bouts; mettez-les, peu à peu, dans un chaudron rempli d'eau à un peu plus de la moitié, avec deux poignées de sel; faites-les cuire à grand feu; après quelques bouillons, retirez-les, et les faites rafraîchir. Mettez-les dans une autre eau fraîche; égouttez-les; déposez-les dans des cruches de grès remplies d'eau-de-sel. Vingt-quatre heures après, mettez de bonne huile par-dessus.

ou de la graisse, ou du beurre fondu. Couvrez bien votre cruche ou pot avec du parchemin. Quand vous voulez vous en servir, retirez-les de leur saumure; mettez-les tremper dans l'eau froide; faites-les bouillir à petit feu; quand ils sont cuits, rafraîchissez-les, et les accommodez comme des haricots nouveaux.

Viard propose une autre recette, après avoir rapporté celle-ci. Il dit que, quand les haricots sont épluchés, on peut mettre dans des pots un lit de haricots, un lit de sel, ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il soit plein; mettre ensuite un rond de bois qui entre dans l'intérieur, et une pierre par-dessus ce rond pour tasser les haricots. Quand vous voudrez, dit-il, en faire cuire, vous les ferez dégorger pendant deux heures, et cuire ensuite à l'eau froide.

Le procédé de Cardelli est beaucoup plus simple. Après avoir choisi et épluché les haricots les plus tendres, il les fait blanchir à l'eau bouillante, les retire, les expose à l'air sur une toile, et les laisse ensuite sécher à l'air dans un grenier. Quand ils sont bien secs, il les met dans des sacs de papier dont il colle l'ouverture. Avant de les accommoder, il les fait tremper douze heures dans l'eau fraîche.

Albert fait blanchir ses haricots dans l'eau bouillante, les jette ensuite dans l'eau froide; lorsqu'ils sont entièrement refroidis, il les égoutte et les étale sur des claies suspendues et à claire voie, pour les faire bien sécher. Cela fait, il les couche par lits dans des pots de grès qu'il remplit d'une saumure faite de trois parties d'eau, d'une partie de vinaigre, et d'une demi-livre de sel par pinte de liquide, après les avoir couverts de carreaux de terre cuite pour les tenir pressés. Il couvre ensuite ses pots avec des ronds d'ardoise, recouverts eux-mêmes de parchemin. Pour s'en servir, il les fait tremper dans de l'eau bien chaude, ensuite dans l'eau froide, jusqu'au moment de les accommoder.

Petits pois et fèves de marais.

Ayez des pois très fins; remplissez-en des bouteilles bien nettoyées, jusqu'à la moitié du goulot; bouchez vos bouteilles avec des bouchons de liége fins et neufs; garnissez ces bouchons de fil de laiton; mettez-les dans un chaudron rempli d'eau fraîche; faites cuire vos pois à un feu doux pendant trois quarts d'heure; retirez le chaudron, et quand l'eau est refroidie, retirez les bouteilles, et goudronnez-en les bouchons; placez-les dans un endroit frais, sur des planches percées, comme on y pose les bouteilles vides. Lorsque vous voudrez les employer, vous les apprêterez comme des pois nouveaux.

Les fèves de marais se conservent mieux enfilées et desséchées à l'air sec; mais elles ne sont bonnes qu'en purée. Cependant plusieurs cuisiniers procèdent comme pour la conservation des petits pois, en les mettant dans des bouteilles, et en les faisant bouillir au bain-marie.

Pommes de terre.

Si vous voulez conserver des pommes de terre pendant l'hiver, garantissez-les de la gelée et de l'action de l'air. A cet effet, faites un trou dans un terrain bien sec; déposez-les dans cette fosse; couvrez-les avec de la paille, et jetez dessus la terre que vous avez retirée. Par le moyen que vous pouvez employer pour les autres racines, vous conserverez vos pommes de terre, sans nul signe de végétation.

Choux-fleurs.

Vers la fin d'Octobre, déplantez de gros choux-fleurs; enlevez-en toutes les feuilles; replantez-les dans du sable et dans un endroit où la gelée ne puisse pas les atteindre; gardez-vous bien de les arroser; n'enterrez point ceux qui sont trop frais pour être replantés; mais faites-les sécher dans une serre.

Choux pommés.

Après avoir bien épluché vos choux, coupez-les en longueur, et par tranches de l'épaisseur d'un pouce; mettez-les dans l'eau fraîche avec un peu de sel; faites-les bouillir un instant. Retirez-les, égouttez-les, et les arrangez sur des claies, au soleil, pour les faire sécher. Au bout de deux fois vingt-quatre heures, achevez de les faire sécher au four; renfermez ensuite ces tranches dans des sacs de papier.

Vous pouvez employer le même procédé pour les choux-fleurs.

Chicorée.

Il faut bien éplucher votre chicorée et la bien laver. Vous la jetez ensuite dans l'eau bouillante; après quelques bouillons pour l'amortir, vous la retirez et la laissez égoutter. Cela fait, vous la mettez par lit dans des pots, avec une poignée de sel sur chaque lit. Quand vos pots sont pleins, et que vous avez bien tassé vos lits, vous mettez une dernière couche de sel, et vous laissez les pots à l'air, sans les couvrir; au bout de deux jours, vous versez dessus du beurre fondu, et vous couvrez vos pots avec du parchemin ou de la vessie.

Madame G. D. dit qu'après l'avoir retirée de l'eau bouillante, il faut la mettre à l'eau froide, avant de la déposer dans une saumure légère, d'où, vingt-quatre heures après, on la retire pour la mettre dans une saumure plus forte, etc. — Archambault supprime les feuilles extérieures de sa chicorée, et le bout vert; il en tourne la tête, sans en détacher les feuilles, etc. Pour s'en servir, il la débarrasse du cœur, la fait dessaler pendant quelques heures à grande eau, la presse entre ses mains, la fait blanchir, et l'achève de cuire. — Les autres cuisiniers font de même.

(*Observation.*) C'est vers la fin de Septembre que l'on procède à la conservation de la chicorée.

Oseille.

Prenez la quantité d'oseille que vous voulez conserver; ayez soin de la bien éplucher et de la bien laver; hachez-la; hachez séparément de la poirée, du cerfeuil et du persil, épluchés et lavés, et les mettez dans un chaudron avant l'oseille; quelques minutes après, ajoutez votre oseille; remuez bien le tout, de peur qu'il ne s'attache au chaudron; quand cette purée commence à s'épaissir, mettez-y du sel; lorsqu'elle est cuite, mettez-la dans des pots de grès, laissez-la refroidir; couvrez-la ensuite d'un bon demi-doigt de beurre, et fermez vos pots avec du fort papier.

(*Observation.*) Si l'on voyait de l'eau au-dessus de l'oseille, quand elle est dans les pots, ce serait une marque qu'elle ne serait pas assez cuite; et alors il faudrait la remettre dans le chaudron.

Cardelli mêle à son oseille, outre le persil, le cerfeuil et la poirée, de la ciboule et de la petite laitue.

Albert ne mêle son oseille avec aucune autre herbe, mais il la fait cuire avec du beurre et du sel. — Archambault fait chauffer son oseille, peu à peu, dans un chaudron, avant de la hacher. Il la fait cuire seulement avec du sel. Cependant on y peut mettre de la poirée, du cerfeuil et de la laitue. — Beauvilliers ne mêle rien à l'oseille, que du sel. Il faut qu'elle ait la consistance d'un sain-doux froid, avant d'être mise dans les pots.

(*Observation.*) Il faut prendre l'oseille au mois de Septembre.

Concombres.

Prenez des concombres qui ne soient pas trop mûrs; ôtez-en la peau et les pepins ou graines; coupez-en les bouts, et les fendez en quatre; faites-les blanchir dans l'eau bouillante; remettez-les dans l'eau froide; égouttez-les; arrangez-les dans des pots de grès neufs et bien propres, d'abord sur un lit de sel, et successivement les tran-

ches et le sel, jusqu'à ce que les pots soient pleins; vous mettez un dernier lit de sel, et vous couvrez bien le tout, sans y ajouter ni beurre ni graisse. Lorsque vous voudrez faire cuire vos concombres, pour les servir, vous les laverez plusieurs fois dans une eau tiède, et le lendemain vous pourrez les accommoder comme s'ils étaient frais.

Cornichons.

Prenez la quantité de cornichons que vous voulez conserver verts et fermes, nettoyez-les, supprimez-en le bout de la queue; faites-les tremper pendant vingt-quatre heures dans l'eau-de sel; égouttez - les; remettez-les dans le même pot que vous aurez vidé; jetez-y assez de vinaigre bouillant, pour qu'ils en soient couverts. Couvrez le pot et les-y laissez infuser jusqu'à ce que leurs couleur tire sur le jaune; faites bouillir ensuite le vinaigre sur un feu ardent; jetez-y vos cornichons; au premier bouillon, remuez les; après cinq minutes d'ébullition, ils auront repris leur couleur primitive. Vous les retirerez du chaudron et les laisserez refroidir Accum.

Après avoir jeté son vinaigre bouillant sur les cornichons, Cardelli ajoute une poignée d'estragon, de pimprenelle, de passe-pierre, quelques poivre longs, quelques gousses d'ail, dix ou douze clous de girofle, de petits oignons et du sel.

Archambault mêle les légumes précédents à ses cornichons; il y verse du vinaigre blanc qu'il retire le lendemain pour le faire bouillir; le verse encore, et continue cette opération pendant plusieurs jours, au bout desquels il couvre les pots avec du papier fort. Il préfère les petits cornichons. Viard met du sel dans le vinaigre. Albert ajoute aux ingrédients mêlés aux cornichons, une muscade concassée.

Tomates.

Coupez des tomates en morceaux; faites-les fondre dans une bassine, posée sur un feu ardent; passez-les avec

expression, rejetez ce qui reste dans la bassine ; faites réduire jusqu'à une bonne consistance de sauce; versez cette purée dans des bouteilles, et la mettez, pendant un quart d'heure, au bain-marie.

Archambault met fondre ses quartiers tomates, après en avoir exprimé l'eau, dans un chaudron avec feuilles de laurier, ail, tranches d'oignons et branches de persil; ensuite il les passe en purée, comme une marmelade d'abricots, y met du sel, les verse dans des pots à confitures; les laisse refroidir et les couvre de graisse clarifiée et de papier.—Beauvilliers met les chairs de ses tomates, après en avoir exprimé le jus et ôté les pepins, dans une poêle d'office; il y ajoute une bonne sauce à la mirepoix, fortement assaisonnée, mais non mouillée et salée, etc. Il recouvre sa purée de beurre clarifié, sur lequel il verse de l'huile quand il est fondu.

Persil et cerfeuil.

Épluchez, hachez ces herbes et les faites sécher à l'abri du soleil; conservez-les dans un lieu sec. Quand vous voudrez vous en servir, vous les ferez revenir dans une eau qui ne soit pas bouillante.

Truffes.

Brossez bien vos truffes, et les lavez dans plusieurs eaux; exposez-les ensuite à l'air; trempez-les les unes après les autres dans de la cire bien clarifiée; et tiède; laissez refroidir cette première enveloppe de cire; ajoutez-en successivement une seconde et une troisième. Bal.

Archambault fait cuire ses truffes comme celles au vin de Champagne, mais un peu moins. Après les avoir essuyées et laissées refroidir, il les dépose dans des bocaux, qu'il remplit d'huile ou de sain-doux presque froid, il couvre ensuite ses bocaux avec du parchemin. Le même propose une autre manière: au lieu de faire cuire les truffes dans un assaisonnement, il leur fait

prendre une cuisson suffisante avec du sain-doux et du sel fin. Il les retire, les égoutte, etc.—Beauvilliers propose de mettre les truffes dans des bouteilles au large goulot, et après avoir bien fermé ces bouteilles de les mettre dans un chaudron au bain-marie. Il les retire après la cuisson des truffes, les ficelle, et goudronne bien les bouchons. Avant tout, il lave, brosse, et pèle ses truffes.

Quand vous voudrez faire usage de vos truffes, vous les mettrez dans l'eau tiède, et les accommoderez ensuite comme des truffes fraîches.

Champignons.

Il y a plusieurs procédés à employer pour conserver des champignons toute l'année.

On pose les espèces qui ne sont que d'une moyenne grandeur, sur des claies, ou on les enfile, ou on les suspend, pour les faire dessécher dans un endroit où le soleil ne donne pas. Si l'on veut les faire dessécher plus vîte, on les met au four, surtout les grandes espèces que l'on coupe auparavant par tranches, et dont on ôte les lances et le pied. La dessication faite, on les enferme dans des sacs, et l'on place ces sacs dans un endroit sec et exposé à l'air, avec l'attention de les agiter souvent.

Dans quelques pays, on fait confire les champignons dans du vinaigre avec de l'ail, du poivre et du sel, ou seulement dans l'huile. Dans d'autres, on les met dans l'eau salée.

Lorsqu'on veut les employer, on les fait revenir dans l'eau tiède ou le lait.

Carottes, navets, salsifis.

Cueillez ces racines par un temps qui ne soit ni chaud ni froid, ni sec ni humide. Coupez leurs feuilles à un pouce au-dessus de la racine; faites une tranchée dans le sable; rangez-y vos légumes, les uns à côté des autres,

suivant une ligne un peu oblique. Faites plusieurs tranchées, selon la quantité que vous en voulez conserver; mettez un pouce ou deux de distance, entre chaque rang de sable. Ayez soin que l'endroit soit à l'abri de la gelée et de l'humidité.

Verjus.

Prenez du verjus, avant qu'il ne soit mûr; égrainez-le; pilez-le dans un mortier; pressez-le; exprimez-en le jus dans un linge neuf; passez-le et le repassez à la chausse ou à travers du papier gris, jusqu'à ce qu'il soit parvenu à une grande limpidité. Versez-le ensuite de la terrine dans laquelle vous l'avez filtré, dans des bouteilles bien rincées et soufrées. Bouchez bien vos bouteilles, et les mettez de bout à la cave ou dans tout autre endroit frais.

Albert, après avoir passé son verjus à la chausse, y ajoute une once de sel blanc en poudre, par pinte de jus. — Beauvilliers dit que la chausse doit être de futaine, mouillée, et enduite de farine en-dedans. Il suspend cette chausse, y verse son jus, met dessous une terrine de grès, dite d'office, et au fur et à mesure qu'il coule, il le remet dans sa chausse, jusqu'à ce que la futaine, soit bien impregnée de verjus. Il se sert pour cela de deux terrines.

(Observation.) Quand vous voudrez vous servir de ce verjus, vous aurez soin d'enlever la pellicule qui se sera formée dans le goulot.

On l'emploie dans les ragoûts, en place de citron; on s'en sert pour les limonades et le punch, en y ajoutant un peu d'essence de citron; il peut remplacer le vin blanc et le vinaigre. Il est utile aux personnes qui ont fait quelque chute, ou reçu quelque contusion. Mêlé avec de l'eau et du sucre, il est très rafraîchissant. Quand il est fait avec soin, il se conserve long-temps.

Vinaigre à l'estragon.

Épluchez bien la quantité d'estragon que vous voulez employer, et le mettez au soleil pendant quelques jours; faites-le infuser dans une cruche avec de bon vinaigre; au bout de quinze jours, si, goûtant ce vinaigre, vous lui trouvez un bon goût d'estragon, vous le tirez à clair, en le filtrant, et le mettez dans des bouteilles que vous bouchez bien, et placez dans un endroit frais.

Beauvilliers met une livre et demie de feuilles d'estragon, flétries à l'ombre, sur six litres de bon vinaigre d'Orléans, avec un petit nouet de clous de girofle et les zestes de deux citrons. Il laisse pendant quinze jours la cruche bien bouchée, exposée au soleil; etc. — Albert fait infuser son estragon pendant un mois, et sur un litre de fort vinaigre, il ajoute deux petits verres d'eau dure.

Beurre salé.

Lavez votre beurre à plusieurs eaux; pétrissez-le bien pour en faire sortir la partie séreuse; faites-en un tas, et le pressez pour exprimer l'eau qui y est restée avec un rouleau, étendez-en deux livres à la fois, de l'épaisseur d'un pouce, sur une table propre et mouillée; saupoudrez-le de sel fin, bien sec, à raison d'une once par livre. Si vous le faites à demi-sel, ne mettez qu'une demi-once; repliez ensuite votre beurre en trois; pétrissez-le encore, et continuez jusqu'à ce que votre beurre soit bien imprégné de sel. Quant tout votre beurre a été salé, de la même manière, et chaque fois avec la même quantité, déposez-le dans des pots de grès, en ayant soin de le presser fortement, afin qu'il ne s'y trouve point de vide. Après en avoir rempli vos pots, versez sur la superficie du sel que vous aurez fait fondre dans un peu d'eau; couvrez bien vos pots, et les portez à la cave.

Albert ajoute à ce procédé l'avis suivant: lorsqu'on entame un pot de beurre salé, on est obligé de retirer le sel qui le couvre; mais alors la surface et tout le contour

de la masse, se trouvant en contact avec l'air, prennent un goût de rancis. On prévient cet inconvénient en versant une forte saumure chauffée, et ensuite refroidie, jusqu'à une épaisseur de deux ou trois doigts, sur la superficie du beurre; on met ensuite sur ce beurre un couvercle de pierre pour l'empêcher de flotter sur la saumure. Les autres cuisiniers procèdent de la même manière.

Beurre fondu.

Mettez dans une casserole la quantité de beurre que vous jugez à propos; faites-le fondre peu à peu, et l'écumez bien; lorsqu'il a déposé au fond de la casserole, et qu'il est clair, passez-le au tamis; mettez-y du sel fin, et le versez dans une saucière. C'est une sauce qui convient à plusieurs espèces de poissons, et aux pommes de terre.

Cardelli dit qu'après que le beurre est fondu, il faut le verser dans des pots de grès.— Albert emploie deux procédés: 1°. Il fait fondre son beurre, avec des clous de girofle, des feuilles de laurier, et un morceau de muscade, dans une quantité proportionnée, savoir: six clous de girofle, trois feuilles de laurier, et une demi-muscade non râpée, sur quarante livres de son beurre. Il procède ensuite comme nous l'avons prescrit. 2°. Il fait fondre son beurre au bain-marie, sans bouillir; quand il est fondu, il le tient dans cet état, pendant deux ou trois heures. La clarification faite, il le verse dans des pots, qui en contiennent deux ou trois livres; il couvre ces pots de parchemin, et les dépose dans un endroit sec et frais. Mme. G. D**. met dans son beurre, avant de le faire fondre, sur trente livres, deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, et deux oignons; elle le laisse cuire à petit feu, pendant trois heures, sans l'écumer, le retire, le laisse reposer une heure, l'écume, et le verse dans des pots de grès.

OEufs.

Nous empruntons, de Mme. Gacon Dufour, les trois manières suivantes de conserver les œufs. 1°. Passez de la cendre dans un gros tamis, mettez-la dans un petit tonneau ou dans des pots; à mesure que vous recueillez vos œufs dans le nid de vos poules, mettez-les dans cette cendre, et les en couvrez bien. 2°. Si vous voulez les conserver pendant plusieurs mois, pour les manger comme s'ils étaient frais, le jour même où ils ont été pondus, ou peu de jours après, faites-les cuire à l'eau bouillante, comme à la coque; retirez-les de l'eau, serrez-les dans un lieu sec et frais. Vous les garderez ainsi plusieurs mois, sans qu'ils éprouvent la moindre altération.

Quand vous voudrez employer ces œufs, vous les mettrez à l'eau froide sur le feu, et quand l'eau sera bien chaude, vous pourrez les manger.

3.° Si vous voulez avoir des œufs pendant les hivers les plus rigoureux et les plus longs, vers les derniers jours d'Octobre, mettez une douzaine de poules mères dans l'étable des vaches, derrière des claies qu'elles ne puissent franchir. Donnez-leur pour toute nourriture du sarrasin ou blé noir, et le matin, une pâtée de chènevis pilé, et mêlée avec très peu de son d'orge, et environ un sixième de brique pilée et passée au tamis. Cette nourriture les échauffera au point qu'elles pondront tous les jours; mais, au printemps, elles seront absolument stériles, et ne seront plus bonnes qu'à engraisser pour en faire des poulardes.

Le second procédé de Mme. Gacon Dufour est ainsi exposé par Albert: on fait, dit-il, bouillir de l'eau dans un chaudron, on y plonge, avec une passoire, une douzaine d'œufs, on la laisse pendant une minute environ, et on la retire avec les œufs. De peur de suspendre long-temps l'ébullition, il ne faut pas mettre trop d'œufs à la fois: par ce procédé la superficie du blanc des œufs se coagule, et forme sur la surface intérieure de la

coquille un enduit qui s'oppose au contact de l'air et de la substance des œufs.

Cardelli assure qu'on peut conserver, pendant deux ans, des œufs frais, en versant dessus de la graisse de mouton fondue, mais tiède, de manière qu'elle les couvre entièrement.

Conservation des fruits.

Abricots et Pêches.

Prenez des abricots mûrs, et encore un peu fermes; après les avoir coupés en quatre, saupoudrez-les de sucre; au bout de deux heures, mettez-les dans des bouteilles avec leur sucre; mettez les bouteilles bien bouchées au bain-marie; retirez-les après quelques bouillons et les déposez dans un endroit frais. Suivez le même procédé pour les pêches.

Cardelli et autres disent qu'on peut conserver longtemps des abricots en les enveloppant de filasse, et en les trempant ensuite dans la cire fondue. Cette cire, en se refroidissant, forme une enveloppe qui les garantit parfaitement du contact de l'air.

Poires.

Il y a plusieurs moyens de conserver ce fruit. Un des meilleurs est de les cueillir dans leur maturité, et dans un temps convenable. On en pelle le pédicule ou la queue à son extrêmité, parce que, tirant de là les sucs dont la poire se nourrit, c'est aussi par là que ces sucs s'évaporent. Cette opération se fait avec de la poix ou de la cire. Par-là on prévient la déperdition des sucs qui entretiennent le fruit, et on empêche le passage de l'air qui peut l'altérer.

Quand les poires sont gelées, il ne faut point les approcher du feu qui acheverait de corrompre leur tissu. Il faut les mettre à l'eau froide, et les y laisser quelque

temps. Alors, il se forme autour du fruit une espèce de croûte de glace, qui, se fondant peu à peu, le laisse au même ou presque au même état qu'il était auparavant.

Balaine avait plusieurs procédés pour la conservation des poires et des pommes. 1°. Il les enveloppait séparément avec une feuille de papier collé, dont il tordait les extrêmités, et qu'il liait fortement avec une ficelle, de manière à intercepter à l'air tout accès dans l'intérieur de la feuille; il suspendait ensuite ses poires, ainsi enveloppées, au plafond d'une chambre peu éclairée, où il ne faisait pas de feu, ou bien sous les planches d'une armoire, aussi placée dans une chambre sans feu. 2°. il couvrait les planches d'une armoire, placées à quatre ou cinq pouces de distance les unes des autres, d'un lit de mousse bien sèche et bien battue, et y plaçait ses fruits, séparés les uns des autres, d'un bon pouce. 3°. Il calfeutrait la fenêtre et la porte d'un petit cabinet, exposé au nord; en garnissait les planches avec de la mousse sèche ou de feuilles de papier; il avait soin de mettre entre chaque planche ou tablette un intervalle de six pouces. Ensuite, il y arrangeait ses fruits sans qu'ils se touchassent. Quand le froid était rigoureux, il couvrait ses poires ou ses pommes de feuilles de papier, sur lesquelles il étendait un peu de paille longue; il clouait des toiles devant ses planches; garnissait la porte et la fenêtre de paillassons; et avec ces précautions il garantissait ses fruits des atteintes de la gelée. Il n'ouvrait jamais la fenêtre du cabinet, mais la porte seulement, lorsqu'il était question de visiter les fruits pour en retirer ceux qui se gâtaient.

Le raisin.

C'est ordinairement le chasselas blanc que l'on conserve pour l'hiver, à cause de sa bonté, et de son utilité pour les malades, et pour les desserts. Bien des personnes le suspendent mal à propos. Suspendu, il se ride, se couvre de poussière, se gâte bientôt, ou perd toute

la saveur qui le rendait si agréable à manger. Si vous voulez le conserver long-temps, enveloppez-le d'un sac de papier, et procédez de cette manière: passez un fil à l'extrêmité de chaque grappe opposée à la queue; introduisez votre raisin dans un sac de papier d'une grandeur suffisante pour qu'il n'y soit pas trop gêné; froncez les bords de ce sac autour du fil, serrez ce froncis avec une ficelle, et suspendez votre sac au plancher.

Le raisin, dit un auteur qui s'est beaucoup occupé d'économie domestique, conserve toute sa fraîcheur dans des tiroirs d'armoire, de trois ou quatre pouces de profondeur. On peut le poser sur du bois, sur du papier collé, sur de la fougère sèche, et dont on a retranché les grosses côtes.

FRUITERIE ET SITUATION QU'IL FAUT DONNER AUX FRUITS.

La fruiterie est une chambre bien close, garnie de tablettes et de chassis doubles où l'on range les fruits que l'on veut conserver.

Le véritable moyen de conserver les fruits est de les cueillir dans leur juste maturité. Ceux qui sont tendres et délicats achèvent d'acquérir leur maturité hors du jardin. Les uns et les autres perdent beaucoup de leur lustre et de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, écorchés ou tachés de marques noires; telles sont les figues, et les pêches avec leur coloris et leur chair fine; telles sont les prunes avec leur fleur, et les poires beurées qui sont tout à fait mûres.

Chaque figue, chaque pêche et chaque prune ayant été cueillies, avec toutes les précautions nécessaires, si, en les cueillant, on les a mises, par exemple, dans une corbeille, garnie de quelques feuilles tendres et délicates, comme feuilles de vigne ou d'ortie, et qu'on les ait placées les unes sur les autres, la pesanteur de celles de dessus peut meurtrir celles de dessous, surtout si ce sont des pêches et des figues; quant aux prunes,

elles ne sont pas assez lourdes pour se blesser les unes les autres.

Pour conserver pendant quelque temps ces trois sortes de fruits, il faut que la fruiterie soit sèche, propre, garnie d'ais, ayant les fenêtres ouvertes, surtout dans les grands froids. Il faut mettre sur les ais un travers de doigt de mousse sèche et qui n'ait aucune mauvaise odeur. Cela fait, chaque pêche, placée sur la mousse, se fait sa niche elle-même, de sorte qu'elle ne touche rien de dur, et qu'elle ne presse aucune de ses voisines ni n'en soit pressée. Il faut soigneusement les visiter, une fois le jour, pour voir s'il n'y a aucune marque de pourriture, et ôter à l'instant toutes celles qui paraissent en avoir, de peur que leur voisinage n'en gâte d'autres.

La bonne situation des pêches est, non-seulement d'être sur la mousse, mais d'y être placées sur leur queue. Les autres situations les meurtrissent. Celle des figues est sur le côté. Rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vident par là de ce qu'elles ont de meilleur jus. A l'égard des prunes, comme elles sont d'une médiocre pesanteur, toute situation leur est bonne aussi bien qu'aux cerises.

La bonne situation des poires, dont la forme est pyramidale, est d'être sur l'œil, la queue en haut. Celle des pommes est indifférente, soit sur l'œil, soit sur la queue. Ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois nud. Il ne leur faut ni foin ni paille pour lit, ou pour couverture, à cause de la mauvaise odeur qu'ils en contractent pour l'ordinaire. — A l'égard du raisin, rien ne lui est si avantageux que d'être suspendu en l'air, attaché par un fil, soit à quelque cerceau, soit à des clous fixés dans les solives: mais cependant, enveloppé de papier il n'est pas mal sur la paille. Pour le conserver jusqu'en Février, Mars et Avril, il faut l'avoir cueilli avant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit promptement, à moins que de deux ou trois jours, l'un on n'ait soin d'éplucher les grains pourris.

Pour qu'une fruiterie conserve bien les fruits, elle doit être impénétrable à la gelée, exposée au midi, ou au levant, ou au couchant. Les murs doivent en avoir au moins deux pieds d'épaisseur, les fenêtres de bons chassis doubles, surtout de papier, et bien calfeutrés. Une double porte d'entrée est nécessaire, pour empêcher l'air froid de s'y introduire, et d'en chasser l'air tempéré. Comme le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, du linge sale, et surtout de celui de cuisine, est très nuisible aux fruits, il est important de les éloigner de la fruiterie.

Les autres conditions d'une bonne fruiterie consistent à ce qu'elle soit bien percée et suffisamment élevée, à ce que les fenêtres en soient ouvertes, aussi souvent que le froid n'est point à craindre, à ce que les tablettes soient bien enchassées les unes dans les autres, afin que les fruits y soient bien séparés, qu'elles soient garnies d'une mousse bien sèche, ou d'environ un pouce de sable fin; enfin à bien nettoyer et balayer souvent la fruiterie, en ôter les toiles d'araignées, et y placer de petits piéges contre les rats et les souris. *Extrait du Dictionaire d'office.*

Du sel dans la conservation des substances animales.

Le sel commun s'emploie avantageusement comme antiseptique pour préserver les aliments d'une décomposition spontanée, et particulièrement pour prévenir la putréfaction des substances animales. En général, la grande quantité de sel dont on se sert en cette occasion, détériore les propriétés alimentaires des substances; plus la viande reste dans l'état artificiel, moins elle est digestible. Si on ne la conserve que quelques semaines, elle sera comme de la viande fraîche de boucherie, saine au corps et de facile digestion.

Toutes les substances animales peuvent être conservées à l'aide de la salaison. En général, les parties les plus faciles à conserver sont celles qui se présentent sous une

forme solide. Quelques personnes croient que si on n'a pas soin d'extraire d'un animal les parties glanduleuses, il risque de se corrompre; c'est une erreur, seulement il faut avoir soin que ces glandes soient plus que toute autre partie, imprégnées de sel.

La salaison a lieu ou par infusion sèche, ou par infusion liquide, en trempant la substance dans de l'eau salée, ou en la *sablant* de sel; le premier procédé conserve plus long-temps la partie animale, mais en altère davantage la qualité.

Huit livres de sel, une livre de sucre, et quatre onces de salpêtre mis en ébullition pendant quelques minutes, avec quatre gallons d'eau, forment une saumure qui préservera la viande qu'on y trempera; après le refroidissement du liquide, on a soin de couvrir la viande d'une pierre ou d'une très forte planche.

Le bœuf et le porc acquièrent dans la salaison une couleur verdâtre; si on mêle une once de salpêtre à cinq livres de sel, les fibres musculaires obtiendront une belle teinte rouge; mais alors la chair s'altère et prend un goût désagréable; si l'on tient à ce que la chair ait une couleur de pourpre sans rien perdre de ses qualités, on y mêlera un peu de cochenille.

On sale à sec en frottant la surface de la substance avec du sel; il faut frotter avec force, la salaison n'en est que meilleure. Pour six livres de viande on emploie à peu près une demi-livre de sel. La viande ne doit pas être salée immédiatement après qu'elle sort d'être achetée, il faut attendre que les chairs se soient attendries. Accum.

Sur le choix des viandes.

La chair d'un animal qui vient d'être tué dans les chaleurs de l'été, quoique agréable au palais, et propre à faire du bouillon, n'est pas bonne à être servie à table, parce que après la mort de l'animal, les parties musculaires se contractent, et la chair souffre des altérations et

risque de tomber en putréfaction. Le degré d'attendrissement propice se reconnaît quand la chair cède facilement sous la pression du doigt.

Voici les signes auxquels se reconnaît la bonté de la chair des animaux:

Bœuf. Quand il est jeune a une chair huileuse, le grain très fin, la couleur rouge foncé; graisse d'un blanc jaunâtre éclatant.

Vache. Grain plus serré que celui du bœuf, parties musculaires moins brillantes.

Veau. Chair plus ferme, mais moins blanche que celle de la genisse; s'il a été exposé à l'air pendant quelque temps, il rougit.

Mouton. A cinq ans le grain charnu et fin, la graisse ferme et blanche.

Agneau. La chair d'un bel agneau est d'un rouge pâle, la graisse d'un beau blanc.

Porc. La chair doit être d'un beau grain et friable sous la pression, la peau peu épaisse. La chair d'un vieux cochon est dure et coriace.

Lièvre. A la première articulation du pied de devant, si vous trouvez une protubérance, le lièvre est jeune. Quand le lièvre vient d'être tué, le corps est dur; s'il est tué depuis plusieurs jours, il est flasque.

Volaille. Celles que l'on met au pot doivent être d'une grande blancheur; la volaille à cuisses noires vaut mieux pour être rôtie; à trois mois la chair des poulets est tendre et délicate; passé cet âge, elle devient dure.

Pigeons. Très bons en Septembre; quand ils sont dans la plumaison, ils sont mous au toucher.

Faisans. Si leur ergot est court et obtus, l'oiseau est jeune et bon à manger.

Perdreaux. On connaît s'ils sont vieux à leurs cuisses d'un bleu pâle au lieu de brun jaunâtre. Accum.

Quand on veut conserver facilement la viande fraîche et saine durant l'été, dit M. Lériget, il faut la suspendre sans qu'elle touche à rien, dans un cellier ou dans un office, qui n'ait, s'il est possible, d'ouverture que du côté du nord, et l'entourer d'une toile, soutenue par un cerceau, afin de la garantir des mouches. Mais avant, et dès qu'elle arrive de la boucherie, il faut la bien visiter et la nettoyer avec soin, parceque la mouche aurait pu y avoir déjà donné. Par ce seul procédé, la viande se garde en bon état pendant trois jours, mais pas plus long-temps; alors on coupe le reste de son bœuf en portions, pour autant de jours qui restent à s'écouler; on fait cuire chaque portion dans un pot séparé, jusqu'à ce que la graisse surnage un peu, tout au plus pendant une heure, et sans attendre que la viande soit en état de cuisson. Ensuite, on retire du feu chaque pot avec la viande et le bouillon, et on les porte dans l'office, où on les couvre bien. Il faut bien se garder de les saler, lors de cette première ébullition. Cela fait, on prend jour, par jour, un des morceaux ainsi préparés, on le dégraisse, on le sale ainsi que son bouillon, et on le laisse au feu jusqu'à ce qu'il soit cuit au point désiré. Par ce moyen la viande peut se garder fraîche, pendant les plus fortes chaleurs, sans contracter la moindre odeur, et rendre les mêmes services que la viande sortant de la boucherie.

Le veau et le mouton peuvent aussi, étant enveloppés d'une toile, se conserver pendant quelques jours; puis on fait revenir tant soit peu dans le beurre le veau qu'on destine à la broche, et on le remet à l'office dans un vase bien fermé. Quant au mouton, destiné au même usage, on peut le faire bouillir quelque temps, et le serrer ensuite, avec son bouillon, dans le même endroit, et en le couvrant bien. Mais votre veau et votre mouton, en subissant cette préparation, ne doivent être ni salés, ni conduits à l'état de cuisson. Avec ces précautions vous pourrez garder fraîches, pendant quelques jours, ces deux sortes de viandes, et lorsque vous voudrez les servir, vous les salerez, vous achèverez de les faire cuire, et les apprêterez de la manière que vous voudrez.

On prévient, dit Cardelli, dans les grandes chaleurs la putréfaction des viandes, en les laissant tremper dans du lait caillé.

Pour conserver les substances animales, dit encore le même, on prend un fort bocal de verre; on introduit de la viande cuite aux trois quarts, jusqu'aux trois quarts de ce vase; on le bouche avec du liége, entouré d'un fil de fer, et luté avec de la chaux et du fromage mou. On enveloppe le bocal dans un sac de toile forte, et on le met dans un chaudron, de manière que l'eau aille jusqu'à la hauteur du bourlet qui entoure le bocal. On met ce chaudron sur le feu, et on en fait chauffer l'eau jusqu'a l'ébullition. On le retire du feu, on serre le bocal, quand il est refroidi, dans un endroit tempéré et à l'ombre.

Pour conserver le gibier, dit ailleurs le même cuisinier, on vide chaque pièce; on ôte même le jabot, mais sans plumer les oiseaux, ni ôter la peau aux autres bêtes; on les remplit de froment, et on les enterre dans un tas de blé.

On conserve très bien et long-temps, dit Albert, pour l'usage de la marine, des cailles, des pigeons, des langues et du bœuf à l'écarlate, en les couvrant de sain-doux. On fait cuire, aux trois quarts, à la broche, les oiseaux, et en totalité à la braise, les langues et le bœuf; on les arrange dans des pots de grès, de manière à laisser le moins de vide qu'il est possible, et l'on verse sur le tout du sain-doux, fondu et très chaud; lorsqu'il est refroidi, on couvre exactement les pots.

On peut aussi conserver les viandes, en les immergeant dans l'huile. Pour cela, on les coupe par morceaux; on pare ces morceaux; on les trempe dans l'huile; on les arrange dans des pots de grès; on les comprime fortement, et on les couvre d'huile à l'épaisseur d'un ou deux doigts; on couvre hermétiquement les pots: par ce moyen, la viande se conserve très fraîche pendant une année. La chair du veau, surtout celle qui est courte, ainsi conservée dans l'huile, acquiert la saveur de celle de l'esturgeon. Il

est à remarquer que le sain-doux et l'huile, employés à la conservation des viandes, n'ont perdu aucune de leurs qualités.

Il faut, dit Accum, que les garde-mangers soient à l'abri des rayons du soleil et d'une trop grande chaleur, et construits de manière à ce que l'air puisse les traverser facilement, tenus avec une grande propreté, défendus contre l'humidité, dont on les préservera en lavant les murs avec une mixtion de savon et de chaux. En général il est difficile de conserver les viandes par une grande chaleur. On y réussit assez ordinairement en enveloppant la pièce de viande dans une toile de lin imbibée de vinaigre et sablée de sel; on la place ensuite dans une terrine ou on la suspend au mur, en répétant la recette une fois par jour si la chaleur continue.

Moyens d'ôter la mauvaise saveur aux viandes passées et de les désinfecter.

Lorsqu'une viande est passée, il faut la mettre dans l'eau bouillante. Étant prête à écumer, il faut jeter dans l'eau, un ou deux forts charbons bien allumés et tout rouges. Ces charbons éteints, retirez-les, ôtez votre viande de l'eau bouillante, et vous en servez.

Si vous jetez un charbon ardent dans du bouillon qui commence à passer ou à s'aigrir, au moment où il est de nouveau en ébullition, vous obtenez le même effet. Robert.

Quand une viande est altérée et infecte, le moyen de la désinfecter est de l'enfouir dans la poussière du charbon, enveloppée de linge ou de papier, ou non; à la vérité, dans ce dernier cas, elle se couvre de charbon, mais on l'en débarrasse en l'arrosant d'eau fraîche.

Si l'altération est peu profonde, il suffit de laver votre viande à l'eau bouillante, ensuite avec du vinaigre et enfin de la plonger dans l'eau froide. Mais si l'infection a quelque profondeur et fait des progrès, enlevez d'abord

la superficie de ce que votre viande a de gâté; trempez-la ensuite pendant quelque temps dans une eau bouillante, à laquelle vous aurez ajouté du vinaigre: retirez-la et la frottez dans l'eau froide. Si ce procédé ne suffit pas, enveloppez-la dans un linge, après l'avoir toute couverte de poussier lavé; faites-la bouillir ensuite dans l'eau pendant une demi-heure, plus ou moins, suivant le degré d'altération, retirez-la, lavez-la à l'eau fraîche, et la faites cuire dans une nouvelle eau, ou à la broche.

Si c'est une volaille, remplissez son corps de charbon concassé et lavé et la faites bouillir un quart d'heure, avec toutes les précautions que nous venons d'indiquer. ALB.

Dissection des viandes, ou manière de les couper pour les servir à table.

L'art de disséquer les viandes n'est ni aussi facile ni aussi commun qu'on se l'imagine. Une grande habitude peut seule y suppléer, et combien de personnes n'ont pas cette habitude, soit que l'occasion de pratiquer cette dissection leur manque, soit qu'elles s'en remettent à l'habileté d'un maître d'hôtel ou d'un cuisinier. Cependant un Amphytrion ou une maîtresse de maison ne sauraient, dans plusieurs circonstances s'en dispenser, sans manquer à l'idée qu'ont leurs convives de leur adresse en ce genre. Nous avons connu un gros chanoine, que ce beau talent faisait admettre à la table de personnages de la plus haute distinction. Il était agréable de le voir mettre en pièces une poularde, avec une dextérité qui échappait, pour ainsi dire, à l'œil, lever les tranches d'un brochet ou d'un canard, avec une régularité que peut-être il ne mettait pas à remplir tous les devoirs de son état.

L'art de la dissection des viandes a pour objet les principaux règnes de la cuisine, savoir les quadrupèdes les volatiles et les poissons. Nous allons les parcourir en détail les uns après les autres.

Dissection des quadrupèdes.

Le bœuf se mange en bouilli, ou en *bœuf à la mode* ou rôti.

Pour le bouilli, prenez la culotte, la tranche et la poitrine.

Pour ce qui regarde la dissection de la culotte et de la tranche, supprimez-en d'abord les os et les nerfs, et en reconnaissez le fil. Coupez-les alors par tranches transversales. Faites attention qu'elles aient un juste degré de cuisson. Si votre bœuf était trop cuit, si vos tranches n'avaient pas assez d'épaisseur, elles se décomposeraient en petits morceaux; ce qui est un inconvénient majeur à éviter. Une maîtresse de maison qui a de l'usage n'offre pas un morceau, s'il n'est plus ou moins entrelardé.

La poitrine se sert avec les os, chaque morceau doit être accompagné de son os.

Le *bœuf à la mode* doit toujours être une partie de la tranche; observez le fil en le coupant, de manière que les lardons de chaque morceau offrent une division transversale.

L'aloyau, bien mortifié cuit à la broche, et servi encore saignant, est un excellent rôti pour les gastronomes; plusieurs le préfèrent à tout autre. On le divise en filet et en morceau des clercs; division qui, peut-être a été imaginée d'après l'usage de certains procureurs qui se réservaient le filet, et laissaient le reste à leurs écrivains *à la grosse*. Ils avaient raison, car le filet de l'aloyau en est le morceau le plus délicat. Vous pouvez mettre à la broche le filet seul, après l'avoir bien piqué de lardons. Coupez le, dans ce cas, par tranches transversales et aussi égales que vous pourrez.

Le veau.

On distingue dans le veau 1° la longe, qui se divise en carré avec le rognon et le morceau d'après; 2° la tête; 3° la noix, la rouelle, le riz; etc. et le foie.

Après avoir fait rôtir un carré, pour le servir, vous en détachez d'abord le filet et le rognon, que vous divisez en égales portions; vous découpez ensuite chaque côte, à laquelle il doit rester attaché assez de chair. Sans doute votre cuisinier n'aura pas oublié de faciliter la dissection, en faisant donner un coup de couperet aux endroits où les côtes se joignent.

La dissection de la tête de veau mérite toute votre attention.; si elle est bien exécutée, rien ne peut vous faire plus d'honneur auprès de vos convives: gardez bien dans votre mémoire les préceptes suivants:

La tête de veau se sert le plus souvent à la sauce piquante ou au vinaigre; faites-la placer sur votre table, enveloppée de sa peau. Je suppose que votre cuisinier en a enlevé les os du crâne. Les parties les plus estimées des gastronomes sont les bajoues, les tempes et les oreilles; les yeux surtout et la cervelle sont très délicats: vous les servez avec une cuillère, et en donnez à chacun de vos convives une petite portion avec un morceau des autres parties que vous coupez.

Vous panez la langue, la faites griller et servez avec une sauce piquante.

Vous servez ensuite les parties inférieures de la mâchoire.

Comme la tête de veau n'est bonne à manger que lorsqu'elle est chaude, vous devez vous hâter de la découper de peur qu'elle ne se refroidisse; si elle est farcie, vous servez la farce avec la cuillère.

La noix, la rouelle, le riz de veau et autres parties fort tendres se servent de même.

Coupez transversalement les lardons dont votre cuisinier a piqué son foie de veau.

Le mouton.

Les parties de ce quadrupède qu'on met à la broche sont le carré, formé des côtes et du filet, le gigot et l'épaule.

Coupez le carré comme celui du veau, en détachant le filet et le rognon.

La dissection du gigot la plus ordinairement pratiquée est celle-ci: saisissez-en le manche de la main gauche, et de la droite coupez perpendiculairement et en tranches, avec un bon couteau toutes les chairs depuis la jointure jusqu'à l'os du filet, faites-en autant à la souris dessus et dessous. Retournez votre membre, enlevez par tranches fort épaisses, toutes les chairs de derrière. En continuant votre dissection, vous coupez celle qui se trouve à l'extrêmité du côté du filet.

Les gastronomes ont toujours regardé comme la portion la plus délicate du gigot, celle qui est comprise entre la jointure et l'os du filet.

Il existe peu de différence entre la manière de découper l'épaule et celle du gigot. On prend l'os de la main gauche on coupe perpendiculairement en tranches les chairs, intérieures, ensuite celles qui garnissent l'os. Quant à celles de l'extérieur, vous en formez des tranches horizontales; enfin vous attaquez et découpez de même l'omoplate.

L'épaule de mouton est de peu d'usage sur les bonnes tables. Le gigot est un rôti qui paraît assez souvent dans les repas d'amis.

L'agneau.

Cet animal se met tout entier à la broche, sans la tête. Opérez-en la dissection de la manière suivante: divisez-le en deux quartiers égaux, en le coupant depuis l'origine du col jusqu'à la queue, ce qui se fait en appliquant le couteau sur l'épine du dos; partagez ensuite chaque quartier en côtelettes, simples ou doubles; séparez les gigots, et les coupez par tranches.

Le chevreau se découpe de la même manière. Ses parties les plus délicates sont les tranches des gigots, au lieu que celles de l'agneau sont les côtelettes.

Le cochon.

La dissection de l'échinée du cochon est la même que celle du carré de veau.

Le jambon qui, ordinairement se sert froid et paré dans tout son contour, se découpe ainsi: prenez le manche de la main gauche; coupez les chairs en tranches et suivant la ligne perpendiculaire, en commençant par le bout de l'autre côté du manche; après avoir fait pénétrer votre couteau jusqu'au milieu de ces chairs, vous le retirez et l'enfoncez horizontalement au-dessous de ces tranches, pour les séparer les unes des autres: comme chaque tranche doit offrir du gras et du maigre, cette manière de les couper est la meilleure. Quand vous avez levé toutes les tranches dont vous aviez besoin, rapprochez-en la première de l'endroit du jambon où votre couteau s'est arrêté, et pour le mettre en état de reparaître une autre fois sur la table, recouvrez cette tranche avec de la couenne.

Le cochon de lait.

Voici un rôti, dont la vue est repoussante pour certaines personnes, mais qui, sur la fin de l'été, peut paraître avec honneur sur les bonnes tables. Comme il doit être mangé bien chaud, parce qu'il n'est bon que croquant et que refroidi, sa peau qui est la seule chose bonne à manger, devient mollasse et d'un goût peu agréable, vous devez être prompt à le disséquer. Coupez-lui d'abord la tête; enlevez-lui la peau par carrés, en ayant soin d'y laisser un peu de chair adhérente. C'est cette peau qui, rissolée, est la seule partie qui flatte le goût des amateurs. Le reste est si fade qu'il ne peut être employé qu'avec une sauce relevée.

Le lièvre et le lapin.

Ces deux gibiers, dont la structure est la même, sont servis rôtis sur les tables et se découpent de la même ma-

nière. Levez d'abord le râble depuis l'extrêmité antérieure jusqu'aux cuisses, en faisant avancer votre couteau de chaque côté, dans cette direction. Enlevez les côtes, et les coupez en plusieurs morceaux et transversalement; détachez la partie charnue des cuisses; séparez-les; enlevez la queue avec une portion de chair: c'est le morceau délicat. On le nomme le morceau du chasseur.

Si c'est un lapereau bien tendre que vous vous êtes fait servir, après lui avoir coupé la tête, vous le coupez en travers, sans ôter le râble, de manière que celui-ci et les côtes se trouvent réunis.

Le sanglier

La hure de cet animal sauvage, quand elle est désossée et cuite, se partage ordinairement en deux au-dessus des défenses. On coupe ensuite en tranches les deux parties soit en montant soit en descendant. On réunit ensuite les deux parties, par le moyen de deux brochettes, pour les conserver fraîches, et être en état de les faire reparaître sur la table, comme le jambon.

DISSECTION DES VOLATILES.

La dinde.

Ce volatile se découpe de deux manières. La première consiste à enlever une aile et une cuisse du même côté, et ensuite l'aile et la cuisse de l'autre. On met les cuisses à part après les avoir coupées en deux, et l'on fait plusieurs morceaux des ailes. Cela fait, on lève les blancs, les sots-l'y-laisse, on brise la carcasse, et l'on fait deux parties du croupion.

L'autre manière consiste à ne pas dépecer toute la dinde; en conséquence, on enlève les cuisses avec la carcasse, on les dégage, et l'on donne sur le corps au-dessus du croupion un coup de couteau; on enlève ce croupion, et l'on fait ce qu'on appelle une espèce de capuchon ou de mitre. On découpe ensuite le devant.

Pour dégager les cuisses et les ailes, il faut bien faire attention de placer le couteau dans les jointures. C'est ce que l'on apprend aisément avec un peu d'habitude.

La poularde, le chapon et le poulet.

La dissection de ces trois pièces est absolument la même. Elle consiste à lever, les uns après les autres, les quatre membres, deux de chaque côté, ensuite les sots-l'y-laisse et les blancs. Cela fait, on sépare le croupion, et l'on coupe horizontalement la carcasse. Le convive chargé de cette dissection ou le maître-d'hôtel, divise chaque cuisse en deux morceaux, chaque aile en trois, la carcasse en quatre. Cela fait, il dresse le tout sur le plat, de manière qu'aucun morceau ne puisse échapper à l'œil des convives. Si le nombre de ceux-ci est trop considérable, il divise les membres de la poularde en plus petits morceaux, si toute fois il n'y en a pas eu deux de mises à la broche.

Si la poularde est bouillie, si le chapon est au gros sel, ils se déchirent facilement. C'est pourquoi il faut avoir pour les découper, un couteau parfaitement affilé, manié par une main habile.

Les poulets se découpent de la même manière que les chapons et les poulardes.

L'oie et le canard.

L'oie rôtie est à peu près exclue des dîners d'étiquette. Cependant elle ne laisse pas de figurer quelquefois comme un bon rôti sur les tables bourgeoises. Elle ne doit pas être très cuite. On la sert étendue sur le dos. Coupez-la par filets ou aiguillettes depuis la partie supérieure de l'estomac, en attaquant la chair des ailes, et prolongez vos filets jusqu'au croupion. Prenez en quatre tranches de chaque côté; si elles ne suffisent pas, levez-en sur les cuisses et sur les autres parties charnues. Mangez ces tranches étroites, en les arrosant d'un jus de citron, avec un peu

de moutarde, du sel et du poivre. (Voyez ce que nous avons déjà dit à cet article).

Après avoir détaché le plus de filets que vous pourrez, vous couperez les membres sur lesquels il y aura encore de la chair.

Pour ce qui est du canard, s'il est domestique et bouilli, vous le découpez par membres, sans lever des aiguillettes; s'il est sauvage ou domestique, et qu'il ait été mis à la broche, vous le découpez comme l'oie, et vous enlevez autant d'aiguillettes qu'il est possible: vous les mangez avec un jus de citron.

La poule d'eau.

Ce volatile se met ordinairement à la broche. Coupez-lui d'abord le cou, ensuite une cuisse. Enlevez l'aile du même côté, en faisant glisser votre couteau le long de l'estomac, pour saisir en dedans la jointure de cette aile qui est enfoncée dans la chair. Découpez le reste comme toute autre volaille. Le bout des ailes est ce qu'il y a de préférable dans la poule d'eau.

La sarcelle.

Si ce volatile est bouilli, il faut le découper comme une poule bouillie; s'il est rôti, en aiguillettes que vous arrosez de son jus et de celui d'un citron.

Le pigeon.

Si vous avez fait une compote de pigeon, vous les servez à la cuillère. Comme la culotte, c'est-à-dire, la partie qui comprend les deux cuisses, en est la plus estimée, et la plus présentable, vous n'oublierez pas de l'offrir aux dames.

Si vos pigeons sont rôtis, vous les divisez en deux ou quatre parties; suivant leur grosseur. Réservez toujours pour le beau sexe la partie des cuisses. Si vous les divisez en deux, ou c'est en longueur de manière qu'il y ait une aile et une cuisse de chaque côté, ou en travers de ma-

nière que les deux ailes soient d'un côté et les deux cuisses de l'autre.

Le faisan.

Ce bel oiseau se mange rôti. Découpez-le comme la poularde.

La perdrix.

Coupez votre perdrix comme toute autre volaille, c'est-à-dire en enlevant l'aile et la cuisse d'un côté, et ensuite de l'autre. Vous savez, sans doute, que si la cuisse est préférée par les gourmands, l'aile n'en est pas moins un morceau très délicat que vous devez placer sur l'assiette destinée à une dame.

La bécasse.

Cet oiseau, qui offre un rôti excellent, se dresse sur des tranches de pain, grillées et arrosées d'un jus de citron. Vous le découpez comme la poularde. Après en avoir levé les quatre membres, vous coupez transversalement la carcasse en deux parties égales.

Caille, grive, mauviette, ortolan.

On sert ordinairement la cuisse entière, ou coupée dans sa longueur en deux parties égales.

On divise la grive, soit en levant ses quatre membres, soit en la partageant dans sa longueur.

On offre la mauviette entière, sur une rôtie imbibée de son jus.

L'ortolan se sert aussi entier.

Le becfigue, le rouge-gorge et le guignard se servent de même.

Le vanneau, le pluvier doré, la gelinotte.

Le jeune vanneau, le seul qui doive être mis à la broche, se coupe comme le pigeon, en deux ou en quatre.

Le pluvier doré de même.

La gelinotte se découpe comme le faisant.

DISSECTION DES POISSONS.

Le turbot.

La chair de ce poisson se sert à la truelle. Tirez une ligne longitudinale, qui le divise en deux jusqu'à l'arête ; tirez-en d'autres en travers. Levez avec votre truelle les morceaux compris entre ces lignes. Après avoir aussi servi le ventre, qui est la partie la plus délicate, vous levez l'arête, et vous servez le dos. Les dames sont très friandes des barbes de ce poisson; ainsi n'oubliez pas de les leur envoyer.

La truite.

Une grosse truite saumonnée est un mets délicieux; elle se sert aussi avec la truelle. Tracez avec cet instrument une ligne au-dessous de la tête jusqu'auprès de la queue, et ensuite d'autres lignes transversales. Levez les morceaux qui se trouvent entre ces divisions. Retournez ensuite votre poisson sur le dos, et servez cette partie comme le ventre. Vous saurez que ce ventre est ce qu'il y a de meilleur dans la truite.

Le barbeau.

On mange le barbeau au bleu, avec huile et vinaigre, si toutefois il est assez gros pour cette préparation. Vous tirez une ligne sur le dos de la tête à la queue, et d'autres transversales. Vous détachez ensuite et servez les morceaux compris entre ces lignes. La langue de ce poisson est un morceau délicat, ainsi que les filets qui avoisinent la tête.

La carpe.

Coupez d'abord la tête de votre poisson; comme c'est un morceau distingué, vous ferez bien de l'adresser à

celui de vos convives que vous jugez le plus digne de cette politesse. Enlevez ensuite avec votre truelle la peau et les écailles, mettez-les à part; tirez une ligne de la tête à la queue, et d'autres en travers; levez et servez les morceaux, compris entre ces lignes. On estime les morceaux qui avoisinent le dos.

Le brochet

Coupez d'abord la tête à votre brochet, comme à la carpe; c'est un morceau délicat, digne d'être offert à une jolie femme. Tirez avec la truelle une ligne profonde depuis l'origine de cette tête jusqu'auprès de la queue, divisez les deux côtés par des lignes transversales, de manière que chaque morceau que vous leverez avec la truelle, tienne un peu du ventre et du dos. Lorsque vos convives ont mangé un côté, ou que le côté ne suffit pas à leur nombre, retournez votre brochet, et faites de l'autre côté ce que vous avez fait du premier.

VOCABULAIRE

DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES EN RÉPUTATION,

ET DES ENDROITS QUI LES FOURNISSENT.

(*Voyez notre titre pour les noms des vendeurs de comestibles de province.*)

Aloses. — Orléans.
Anchois. — Aix, Marseille.
Andouillettes. — Châlons-sur-Marne.
Anguilles. — Amiens, Melun, Paris.
Artichauts. — Laon.
Asperges. — Vendôme.
Beurre. — la Prévalé, Géromai, Isigny.
Bœuf. — Bretagne, Poitou.
Bonbons. — Paris.
Brochets. — Strasbourg.
Cannetons. — Rouen.
Carpes. — Coblentz, Strasbourg.
Cerises. — Montmorency ou Enghien.
Cervelas. — Lyon.
Chapons. — Bourg-en-Bresse, La Flèche.
Chevreuils. — Compiègne, Fontainebleau.
Chocolat. — Bayonne, Paris.
Cochon. — Vierzon.
Confitures. — Clermont en Auvergne, Dijon, Paris.
— de groseille, Bar en Lorraine.
— d'Épine-vinette *Id.*
Crevettes. — le Hâvre.
Cuisses d'oies. — Bayonne, Montauban.
Dindes aux truffes. — Périgueux.
Dragées. — Verdun.
Eau-de-vie. — Andaye, Cognac, Montpellier.
Écrevisses. — Dijon, Strasbourg.
Esturgeons. — Dieppe.
Figues. — Marseille.
Fromages.—Bayonne, Brie, Gruyère, Mont-d'Or, Neufchâtel, Roquefort, St.Flour, Sassenage, Vitry.
Fruits en pâte. — Clermont en Auvergne.

Fruits secs. — Brignoles.
Galantines. — Angoulême, Paris.
Gâteaux. — Compiègne.
Gâteaux d'amandes. — Pithiviers.
Gelée de pommes. — Rouen.
Gibier. — Sancerre, Versailles.
Harengs-saures. — Fécamp.
Haricots. — Soissons.
Homards. — le Hâvre.
Huile d'olive. — Aix, Marseille.
Huîtres. — Cancale, Dieppe, Etretat, le Hâvre.
Hures de cochon ou de sanglier. — Troyes.
Jambonneaux. — Reims.
Jambons. — Bayonne, Mayence.
Langues. — Besançon, Troyes.
Lièvres. — Compiègne, Metz.
Liqueurs. — Blois, Bordeaux, Dijon, Grenoble, Langres, Lyon, Montpellier, Nîmes, Paris, Verdun.
Marrons. — Lyon, grand entrepôt de ceux du Forez.
Melon. — Honfleur, Paris pour les cantaloups.
Merlans. — Dieppe.
Miel. — Narbonne.
Mirabelles (prunes) — Metz.
Mouton. — Ardennes, Bourges, Champagne, Pressalé.
Moutarde. — Dijon, Paris.
Oies grasses. — Alençon.
Olives. — Provence.
Ortolans. — Toulouse.
Outardes. — Champagne.
Pain d'épice. — Reims, Lille.
Pâtés. — Abbeville, Amiens, Chartres, Périgueux, Pilhiviers, Reims, Rouen,
— de foies gras. Strasbourg, Toulouse.
— de perdrix aux truffes, Angoulême.
Pâtisseries (fines). Paris.
Perdreaux rouges. — Quercy.
Pieds de cochons. — Sainte-Menehould.
Poulardes. — Mans (le).
Pruneaux. — Tours.
Prunes. — Agen, Brignoles.
Poires tapées. — Provins.
Raisin-chasselas. — Fontainebleau.
Raisins secs. — Marseille.
Raisinet. — Dijon, Perpignan.
Sanglier. — Compiègne, Fontainebleau.
Sardines. — Concarneau, Nantes.
Saucissons. — Lyon, Mayence.
Saumons du Rhin. — Coblentz.

Sucre raffiné. — Orléans, Paris, etc.
Terrines. — Nantes, Nérac.
Thon. — Aix, Marseille.
Turbots. — Dieppe.
Truffes. — Périgueux.
Truites. — Besançon, Genêve.
Veau. — Pontoise.
Volailles. — la Beauce, la Bresse, le Dauphiné.

DES VINS,

ET DES PRINCIPAUX ENDROITS QUI LES PRODUISENT.

Aï. — Champagne.
Alicante. — Espagne.
Arbois. — Franche-Comté.
Avallon. — Bourgogne.
Barzac. — Bordeaux.
Beaugency. — Orléanais.
Beaune. — Bourgogne.
Cahors. — Bordeaux.
Calabre. — Italie.
Calon-Ségur. — Bordeaux.
Chablis. — Champagne.
Chambertin. — Bourgogne.
Chassagne. — Bourgogne.
Château-Margot. — Bordeaux.
Chio. — Grèce. (Ile de ce nom)
Chypre. — (Ile de ce nom.)
Clos. — Vougeot, — Bourgogne.
Ciota (la) Toulon.
Constance.— Afrique. (Cap-de Bonne-Espérance.
Côte rôtie, rouge et blanc.— Vivarais.
Coulanges.— Auxerre.
Epernay. — Champagne.
Fley. — Bourgogne.
Frontignan. — Languedoc.
Granve.— Bordeaux.
Grenache. — Roussillon.
Hautbrion. — Bordeaux.
Hermitage. — Dauphiné.
Irancy. — Bourgogne.
Joigny. — Auxerre.
Juliénas. — Mâcon.
Jurançon, rouge et blanc. — Béarn,
Lachaînette. — Auxerre.
Lacryma-Christi. — Naples.
Lafitte. — Bordeaux.
Langon. — *Id.*
Lunel. — Languedoc.
Mâcon. — Bourgogne.
Madère. — Canaries.
Malaga. — Espagne.
Malgue (la) — Toulon.
Malvoisie.—Madère (Ile de).
Malvoisie. — Ténériffe (Ile de).
Mercurey. — Bourgogne.
Médoc. — Bordeaux.
Meursault. — Bourgogne.
Monte-Jascone. — Italie

Monte-Pulciano.— *Id*.
Montrachet. — Bourgogne.
Nuits. — Bourgogne.
OEil de perdrix. — Champagne, Pacaret.
Pierry. — Champagne.
Pichon-Longueville.— Bordeaux.
Pomard. — Bourgogne.
Porto. — Portugal.
Pouilli-fuisse.— Bourgogne.
Rancio.
Reuilly. — Champagne.
Richebourg. — Bourgogne.
Rivesaltes. — Roussillon.
Romanée-conti. — Bourgogne.
Rosée. — Champagne.
Rota. — Espagne.
Saint-Emilion. — Bordeaux.
Saint-Estève.— *Id*.
Saint-Georges. — Bourgogne.
— *Idem*. — Espagne.
Saint-Julien. — Bordeaux.
— *Idem* du Sault.— Champagne.
Saint-Perray. —
Sainte-Foi. — Lyon.
Schiras. — Perse.
Sétuval.
Sillery. — Champagne.
Soterne. — Bordeaux.
Stancho. — Ile de ce nom en Grèce.
Tavel. — Languedoc.
Thorins (les) — Mâconnais.
Tisanne.— Champagne.
Tokai. — Hongrie.
Tonnerre. — Champagne.
Tormilla. — Espagne.
Val-de-pegnas. — *Id*.
Vauvert. — Languedoc.
Verzi-Verzenai. — Champagne.
Volney. — Bourgogne,
Vosne. — *Id*.
Vouvray blanc. — Touraine.
Xerès. — Espagne.

VOCABULAIRE

DES TERMES EN USAGE DANS LA CUISINE OU A L'OFFICE.

Abaisse: Terme d'office qui signifie l'abaisse que l'on fait de la pâte pour en former des articles de grosse ou de petite pâtisserie.

Assiette: On entend en *Cuisine* par ce mot les petites entrées en hors-d'œuvres dont la quantité n'excède pas ce que peut contenir une assiette. A *l'office*, on appelle ainsi les fruits cruds, les fromages, marrons, biscuits, gauffres, et autres objets qui se servent sur une assiette. On dit: *faire une assiette de sec.*

Bain-Marie: En style de cuisine, ce mot se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour les empêcher de cuire trop vite ou seulement pour leur donner un certain degré de cuisson par quelque petits bouillons. A l'office, on fait par ce moyen des sirops de toute espèce.

Barder: Couvrir de tranches de lard, coupées minces, les volailles qui se mettent à la broche.

Blanchir: C'est faire prendre quelques bouillons aux viandes avant de les accommoder. Après les avoir fait *blanchir*, on les met à l'eau fraîche. A l'office, on fait bouillir les fruits que l'on veut attendrir ce qui se connaît par le moyen d'une épingle.

Bouquet: Ce mot s'applique à du persil et de la ciboule dont on fait un petit paquet pour mettre dans les ragoûts ou dans les braises. Le *bouquet garni* est celui qui se compose outre le persil et la ciboule, de plantes aromatiques et de quelques clous de girofle. — Le *bouquet* du vin est le parfum qu'il exhale.

Braise: Manière de cuisson qui relève beaucoup le goût des viandes qui cuisent sans évaporation sensible. On fait en fonçant une casserole ou une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf ou de veau, sur lesquelles on met la pièce qu'on veut faire cuire, et auxquelles on ajoute un assaisonnement de carottes, oignons, citron, laurier, bouquet, sel et poivre.

Braisière: Vaisseau de cuivre étammé, profond, allongé, avec deux anses, et dont le couvercle est à rebords, afin qu'on puisse y mettre du feu.

Brider: Passer une ficelle dans les cuisses d'une volaille ou d'une pièce de gibier à poil, pour les assujettir à la forme qu'on veut leur donner pour la cuisson. *Débrider*, c'est ôter cette ficelle.

Caramel: Dernière cuisson du sucre.

Chausse: Pièce d'une étoffe de laine serrée, ou grosse serge, qui a la forme d'un capuchon, et par laquelle on passe les liqueurs qu'on veut clarifier.

Ciseler: se dit des entailles que l'on fait, de distance en distance, aux viandes ou aux poissons, qu'on veut faire griller.

Clarifier: Se dit des liquides qu'on passe à la chausse, en forme de distillation.

Coller: Éclaircir le vin avec du blanc d'œuf ou de la colle de poisson.

Concasser: Piler grossièrement.

Coupe-Pâte: Ustensile de fer blanc avec lequel on coupe des pâtes dont on veut faire des abaisses pour les différentes pièces de pâtisserie

Croustades: Croûtes de pain que l'on a fait frire.

Cuisson: Manière dont une viande, ou des légumes, ou des pièces de pâtisserie, ou le sucre, sont cuits. On entend aussi par *cuisson*, le bouillon ou le ragoût dans le quel on fait cuire des viandes ou un poisson.

Dégorger (faire): C'est mettre les viandes dans l'eau froide, pour leur faire rendre le sang qui y reste, et pour qu'elles deviennent plus blanches.

Dés (couper en): C'est couper les viandes en morceaux cubes, petits ou gros, comme des dés à jouer.

Désosser: C'est enlever les os de la volaille, ou du gibier, et les arêtes du poisson. Quand une volaille ou un gibier à plumes, a été plumé à sec et bien épluché, on coupe la peau du cou par derrière; on ôte le jabot et le cou; on traverse légèrement la peau, pour couper les jointures du brechet et des ailes; on détache ensuite la chair des os, sans offenser la peau. A mesure qu'on avance, on renverse la peau et la chair jusqu'à ce que tous les os soient ôtés. On les retourne ensuite dans leur sens naturel, et on farcit la volaille ou le gibier pour lui rendre sa première forme. Il faut dans un cuisinier beaucoup d'adresse et d'usage pour cette opération.

Échauder: C'est jeter dans l'eau qui commence à bouillir les substances qui doivent être plumées ou râtissées.

Émincer: C'est faire des tranches, un peu larges, mais peu épaisses de viandes.

Entrées: On donne ce nom aux mets qui se servent, avec les hors-d'œuvres, au commencement d'un repas.

Entremets: C'est ce qui se sert entre les rôtis et le dessert.

Escalopes: Petites parcelles de viandes coupées dans une dimension plus ou moins grande, et représentant une pièce de monnaie quelconque.

Étouffer: C'est faire cuire de la viande dans une marmite ou une casserole bien fermée, de manière que l'évaporation soit insensible.

Étuve: Cabinet bien chaud, où l'on met les substances que l'on veut faire sécher.

Farce: Ce mot se dit des viandes, poissons, ou herbes hachées dont on remplit les volailles ou autres pièces, tant en gras, qu'en maigre avant de les faire cuire.

Flamber: C'est faire passer de la volaille ou du gibier à plumes par le feu, pour en brûler le duvet, après qu'on les a plumés.

Foncer une casserole: C'est mettre au fond des tranches de lard ou de jambon, ou de veau, avec des légumes, pour faire une braise.

Frémir: Signifie une eau qui commence à bouillir, et dans laquelle on met les substances qui ne doivent prendre qu'un léger bouillon.

Glacer ou faire tomber à glace; C'est donner à une sauce par le moyen de la réduction, une consistance équivalente à celle de la glace. On opère la demi-glace, par une moindre réduction. Une glace bien faite s'attache autour des viandes. En style d'office, la glace est une croûte de sucre luisant sur les fruits ou la pâtisserie.

Habiller: Se dit de la première préparation qu'on donne aux animaux qui sont du ressort de la cuisine. Habiller une volaille, c'est la plumer, flamber et vider; un poisson, c'est l'écailler et le vider; un lièvre, un chevreuil, etc. c'est l'écorcher et le vider; enfin c'est les brider pour leur donner la forme convenable.

Hatelet ou *Hatelette*: On nomme ainsi des brochettes d'argent ou de bois ou l'on enfile les viandes d'un petit volume, qui doivent être rôties, et que l'on attache aux grandes broches.

Hors-d'œuvre: Petits plats qu'on sert avec les entrées, tels que les artichauts à l'huile ou au vinaigre, le beurre seringué, les œufs à la coque, etc.

Houlette: Instrument d'office pour travailler les neiges et glaces.

Kari: Espèce de poivre qui se fait avec du piment du curcuma, pilé séparément, du poivre fin du girofle et de la muscade en poudre.

Lardoire. Instrument de bois ou de cuivre qui sert à passer du lard dans les viandes.

Limoner: Oter le limon des poissons, en les trempant dans l'eau bouillante.

Lit: On nomme ainsi une couche de substances coupées en tranches minces, sur laquelle on en met une autre avec assaisonnement et ainsi de suite.

Mariner: Se dit des viandes ou poissons qu'on met dans l'huile ou le vinaigre avec des herbes fortes pour les conserver.

Marquer: C'est préparer, apprêter, arranger dans une casserole les viandes qu'on veut faire cuire.

Masquer: C'est couvrir d'un ragoût ou d'autre chose un mets qu'on a dressé sur le plat.

Menu: Disposition d'un repas, ordonnée d'avance et écrite sur le papier.

Miel (Clarification du): On clarifie le miel de la manière suivante: mettez trois litres d'eau et douze ou treize livres de miel dans un poëlon de la capacité de vingt-cinq livres; faites fondre ce miel sur le feu; ajoutez-y deux livres ou plus de blanc d'Espagne, bien pulvérisé, et les zestes de deux petits citrons; mêlez bien le tout avec l'écumoire; ajoutez à ce mélange une bonne livre de charbon à clarifier, sans cesser de remuer; battez bien trois œufs, et les mettez dans trois litres d'eau. Quand votre miel frémira, vous l'arroserez peu à peu avec cette eau; vous le passerez ensuite à la chausse; vous l'y remettrez encore, et vous continuerez de le passer jusqu'à ce qu'il soit d'une parfaite limpidité.

Mijoter: Cuire lentement et à petit feu.

Mitonner: Faire tremper du pain dans du bouillon chaud jusqu'à ce qu'il en soit bien pénétré.

Monder: En style d'office, c'est enlever la pellicule des amandes, noix, avelines, pistaches, après les avoir échaudées.

Mouiller: C'est mettre de l'eau, du bouillon, du vin, ou autre liquide, dans la cuisson.

Paillasse: Lit de braise ou de charbon allumé, ou seulement des cendres chaudes.

Pain de beurre: Une once ou tout au plus une once et demie de beurre, tournée en forme de petit pain.

Paner: Saupoudrer de mie de pain les viandes ou poissons qu'on fait cuire sur le gril, ou au four. On pane au beurre ou à l'œuf.

Parer: En style de cuisine, c'est ôter aux viandes les nerfs, les peaux, et les graisses inutiles; en style d'office, c'est enlever proprement la pellicule des fruits, en leur faisant des côtes avec le couteau; ou les nettoyer, sans la leur ôter, ou limer avec un instrument les bavures d'un pastellage.

Passer: Faire faire quelques tours à une viande ou à des légumes dans une casserole, avec beurre, huile, ou lard, avant de l'accommoder.

Paupiettes: Tranches de viande, un peu larges, pour être roulées.

Piquer: C'est garnir, avec une lardoire, de menu lard, les volailles, gibiers, ou autres viandes.

Poissonnière: Vaisseau de cuivre étamé, allongé et arrondi à ses deux extrémités, au fond duquel on met une feuille percée de plusieurs trous, avec deux anses, pour enlever le poisson, sans le rompre.

Puits: C'est le creux, formé dans le milieu d'un plat, par suite de l'arrangement des viandes qu'on y a dressées.

Quenelles: Chairs hachées ou pilées: *quenelles* de veau, de gibier, de volailles, de poissons.

Rafraîchir: Se dit des fruits qu'on met à l'eau fraîche, après les avoir blanchis, ou des vins et liqueurs qu'on met à la glace.

Refaire: C'est retourner dans une casserole, sur le feu, de la volaille ou du gibier, jusqu'à ce que la chair renfle.

Refaire les pattes d'une volaille: C'est les passer au feu pour en ôter le premier épiderme.

Retrousser en poule: C'est arranger une volaille, ou autre pièce, les pattes en dedans.

Revenir (*faire*): C'est passer au beurre dans une casserole les viandes qui doivent être assaisonnées.

Salbotière ou *Sarbotière:* C'est le nom d'un vase d'étain ou de fer-blanc, dans lequel on fait prendre en neige ou en glace les liqueurs qui doivent être servies dans des gobelets, et où l'on fait glacer des fruits. Il doit y avoir quatre doigts de distance entre une salbotière et son baquet.

Sauter: C'est lier un ragoût dans la casserole, en le faisant sauter par le moyen du bras.

Sasser: Remuer et mêler avec une cuillère.

Singer: Jeter une ou deux pincées de farine sur des substances qu'on mouille ensuite pour les faire cuire.

Sucre: (Clarification et cuisson du)

Quoique nous soyons déjà entrés dans quelques détails à ce sujet, le lecteur ne nous saura pas mauvais gré, sans

doute, de lui en présenter ici de nouveaux, en embrassant dans un même artic'e tous les mots en usage dans ces opérations.

Pour clarifier le sucre, on met d'abord deux blancs d'œufs dans quatre litres d'eau, qu'on fait mousser en la fouettant bien avec une poignée d'osier; ensuite on casse par morceaux un pain de sucre de douze à quatorze livres, et on le met dans une poële sur le feu, avec une forte partie de cette eau blanche. Quand il monte, on y jette encore un peu de la même eau, on le retire du feu, on laisse abattre le bouillon, et monter l'écume. Cinq ou six minutes après, on remet la poële sur le feu, et l'on continue d'écumer, en jetant un peu d'eau, au fur et à mesure que le sucre monte. Lorsqu'il ne monte plus, on le retire du feu, on le passe à la chausse ou dans un linge mouillé.

Après avoir clarifié le sucre, on le fait cuire. La première cuisson se nomme le *petit lissé*. A cet effet, la clarification faite, et après que le sucre a été passé, on le fait bouillir, jusqu'à ce qu'en y trempant l'index que l'on appuie ensuite contre le pouce, il se forme entre deux un petit filet qui se rompt.

Le sucre est *au grand lissé* lorsqu'après un bouillon de plus, il s'étend davantage entre les doigts et ne se rompt pas aussi facilement.

En continuant à le faire bouillir on le met au *petit* ou au *grand perlé*. Il est au petit perlé, s'il file sans se rompre, lorsqu'on sépare les deux doigts; il est au grand perlé, lorsqu'il forme des espèces de perles.

Vous continuerez de faire bouillir, et vous mettez le sucre au *souflé:* ce qui se connaît lorsqu'en levant l'écumoire que vous y avez introduite, il retombe en forme de petites bulles, en souflant par les trous.

Il sera à la *petite plume*, si, après quelques nouveaux bouillons, il sort de l'écumoire de plus grandes bulles en forme de plume; et à la *grande plume*, en continuant les bouillons; et si en remuant l'écumoire il s'élève en l'air de grosses bulles et de longues étincelles, qui se tiennent toutes, il est entre la grande plume et le *petit boulet*.

Cette dernière cuisson est à son point quand, après avoir

trempé l'*index* dans l'eau fraîche, l'avoir mis dans le sucre, et l'avoir remis dans la même eau, le sucre, étant roulé entre les deux doigts, prend la forme d'une boulette molle. Le *grand boulet* se connaît, lorsque cette boulette s'affermit, en se refroidissant.

La cuisson est au *cassé*, lorsqu'après avoir fait réduire encore le sucre, et opéré comme ci-dessus, il se casse entre l s doigts, et qu'il se brise entre les dents, sans s'y attacher. Le *caramel* n'est autre chose que le *sucre au cassé*.

Tamis: Instrument pour passer les bouillons et les sauces. En fait d'office, instrument pour passer du sucre, ou sur lequel on met des fruits à mi-suere pour les faire sécher à l'étuve.

Terrine: Vase d'argent, de porcelaine, ou de fayence dans lequel on sert les grandes entrées appelées *terrines*.

Tour à pâte: Table sur laquelle on prépare les pâtes pour les pâtisseries.

Tourner: Ce mot exprime différens procédés*:* on *tourne* les culs d'artichauts, les carottes, les navets etc., c'est-à-dire qu'on les arrondit de diverses manières, pour leur donner une forme agréable; *tourner* les fruits à odeurs, tels que les citrons, et les oranges, c'est en ôter légèrement avec le couteau l'écorce la plus légère: *tourner* les olives, c'est détacher, en tournant avec la pointe d'un couteau, leur chair de leur noyau, après quoi on les met à l'eau fraîche, pour leur faire reprendre leur forme.

Travailler: En style de cuisine, se dit d'une sauce qu'on fait réduire, en la remuant bien; en style d'office, ce mot signifie l'action de remuer beaucoup, avec la houlette ou la spatule, les matières qu'on veut faire prendre en glace ou en neige.

Trousser: Passer de la ficelle avec l'aiguille à brider, pour assujettir une volaille ou une pièce de gibier à la forme qu'on veut lui donner. *Trousser en poule*, (voyez le mot *retrousser*); *trousser en pélican*, c'est faire tenir à la volaille la tête droite, au moyen d'une brochette, les ailes écartées, et les pieds sous le ventre. *Trousser en tortue*, c'est donner à la volaille la forme d'une tortue, en lui faisant tenir les pattes sur l'estomac.

Vanner: Élever la sauce avec une cuillère, et la laisser ensuite retomber, pour opérer entièrement le mélange de tous les ingrédients dont elle se compose.

Zestes: C'est la superficie des fruits à odeur, dans laquelle est renfermé tout leur parfum, et qu'on lève d'un bout à l'autre du fruit. Ces zestes servent à relever différentes sauces. On les confit comme leurs fruits, Lorsqu'ils sont confits, on les met au tirage, ou on les tire à l'étuve, en forme de petits rochers. Pour la limonade, on les lève en petits morceaux, comme pour la cuisine.

TABLEAU

DES SERVICES POUR DIFFÉRENTS REPAS.

Déjeûners à la fourchette.

Les déjeûners à la fourchette sont aujourd'hui à la mode, nous devons indiquer ici les mets dont ils se composent ordinairement, quoiqu'ils soit assez difficile d'y déterminer un ordre de service.

Après les hors-d'œuvres froids, tels que les pains de beurre, les filets d'anchois, les radis, les olives, le thon mariné, les sardines, les huîtres, paraissent les côtelettes de mouton, les rognons, les bifteks, les pieds de cochon farcis; les salades et mayennaises de volaille, de gibier, de poisson; les poulets à la tartare, les côtelettes en papillotes, les sautés de filets de volaille, et de perdreaux aux truffes; les petits pâtés, langue à l'écarlate, poularde au riz, galantine, jambon, pâtés froids; poissons au bleu, tels que truite saumonnée, turbot, brochet, homard, etc; volaille aux truffes; perdreaux rôtis, les gelées, les crèmes et la pâtisserie; enfin le dessert.

Parmi tous ces mets, trois ou quatre amis qui veulent faire ensemble un bon déjeûner, peuvent s'arrêter aux huîtres, côtelettes de mouton, rognons, poulets à la tartare et salades de gibier ou de volaille.

Les vins de Bourgogne, rouges ou blancs, sont en général les seuls qui arrosent les déjeûners à la fourchette.

Ordre de service pour une table bourgeoise de six ou huit couverts.

Un potage à la julienne ou au riz.

Une pièce de bœuf, garnie d'oignons glacés.

Deux entrées.

Un pâté chaud de légumes.

Une fricassée de poulets ou une poularde à la ravigote.

Deux rôtis.

Une truite saumonée.

Deux lapereaux.

Quatre entremets.

Un biscuit de Savoie.

Des œufs pochés au jus.

Des asperges ou des petits pois, et une salade.

Dessert.

Six assiettes, compotes, bons fruits crus, biscuits, quatre mendians, marrons, fromage de Roquefort.

(*Nota.*) En augmentant le nombre de *convives jusqu'à dix ou douze*, on augmente à proportion celui des mets.

Service d'une table de douze couverts.

Deux potages.

Un au riz.

Un autre à la julienne ou au sagout et à la purée de navets.

Bœuf et deux hors-d'œuvres.

Pièce de bœuf garnie.

Radis, pains de beurre.

Quatre entrées.

Ris de veau piqués à la chicorée.

Croquettes de palais de bœuf.

Côtelettes de mouton.

Poularde à la sauce tomate.

Deux rôtis.

Une truite saumonée. Un levreau.

Six entremets.

Un gâteau d'amandes.
De la crème au chocolat.
Des choux-fleurs.
Une gibelotte de lapereau.
Des petits pois.
Des artichauts à la barigoule.

Dessert.

Douze assiettes, savoir:
Quatre de compotes, quatre de fruits crus, deux de biscuits, une de mendians et marrons, et une de fromage.

Service d'une table de quinze ou dix-huit couverts jusqu'à vingt-cinq.

Deux potages.

Au naturel. A la pâte d'Italie.

Deux relevés.

Une pièce de bœuf à l'écarlate. Un turbot ou une matelotte à la marinière.

Dix entrées

Poulets à la reine.
Noix de veau en bedeau.
Ailes de poularde à la maréchale.
Côtelettes à la soubise.
Filets de volaille à la Singarat.
Sauté de filets de perdreaux rouges.
Sauté de filets de volaille aux truffes.
Croquettes de palais de bœuf.
Petits pâtés au salpicon.
Pieds d'agneau à la poulette.

Deux rôtis.

Un chapon pané à l'anglaise. Pigeons ou bécassines.

Huit entremets.

Un d'une tourte aux cerises. Un de nougat.

Un d'œufs à la barigoule (*).
Un de gelée d'oranges.
Un de pets de nonnes.
Un de laitues à l'espagnole.
Un d'artichauts à l'italienne.
Un d'épinards au consommé.
Deux salades; une d'herbe, une de citrons ou d'olives.

Dessert.

Vingt assiettes:
Quatre compotes, quatre de fruits crus; quatre de fine pâtisserie; deux montées, garnies de bonbons; deux de fromage; deux de mendians, et deux de marrons.

(*) Maintenant, à Paris comme dans le Dauphiné, on sert des œufs barigoulés. Ces œufs ont été cuits sur le plat avec une farce de fromage de Gruyère, d'ail et de cannelle, mêlée d'huile d'olive.

(*Extrait du journal des modes et des dames.*)

Service d'une table de vingt cinq à trente couverts.

Quatre potages.

Un de pâte d'Italie à la purée de navets, ou au riz, purée de racines.
Un à la julienne.
Un à la crécy.

Quatre relevés.

Pièce de bœuf garnie.
Un quartier de chevreuil.
Une matelotte à la marinière.
Un brochet à l'indienne.

Douze entrées.

Une de maquereaux à l'anglaise.
Une de ris de veau sautés.
Une de paupiettes de veau.
Filets de volaille à la Singarat.
Sautés de filets de perdreaux fumés.
Hatelets de palais de bœuf.
Poulets à la chevalier.
Côtelettes de veau piquées, sauce tomate.
Pâté chaud de cailles.
Chartreuse de perdreaux.
Blanquette aux truffes.
Chicorée à la crème.

Quatre gros entremets.

Une terrine de nerac.
Un buisson d'écrevisses.
Un gâteau de Compiègne.
Une carpe au bleu.

Quatre rôtis.

Deux faisans.
Trois bécasses.
Un coq vierge.
Goujons frits.

Douze entremets.

Crème à la vanille renversée.
Petits pains à la duchesse.
Gelée de citrons.
OEufs au café.
Truffes à la cendre.
Macaronis à l'italienne.
Petits pois.
Asperges au beurre.
Épinards au consommé.
Cardes à la moëlle.
Haricots verts.
Crème aux pistaches renversées.

Dessert.

Vingt quatre assiettes, savoir: quatre de fruits, trois de compotes, deux de fine pâtisserie, quatre montées de bonbons, deux de souflés, deux de mendians et marrons, deux d'oranges, deux de fromages à la crème.

Service d'une table de trente à quarante couverts.

Quatre potages.

Riz au gras, à la purée de navets; purée de haricots rouges aux croûtons.
Pâte d'Italie.
Lait d'amandes aux croûtes glacées.

Quatre relevés.

Pièce de bœuf en surprise.
Une dinde aux truffes.
Un turbot.
Un jambon.

Vingt quatre entrées.

Chapon à la sauce tomate.
Deux poulets à l'estragon.
Filets de bœuf au vin de Madère.

Aspics de filets de soles.
Petits pâtés en croustades, au salpicon.
Suprême de volailles aux truffes.
Hâtelets de palais de bœuf.
Quenelles de volaille au consommé.
Mauviettes en croustades.
Ris de veau piqués, glacés, sauce à la glace.
Pieds d'agneau à la poule.
Blanquette aux truffes.
Mayennaise de volailles.
Poularde à l'aspic, chaude.
Filets de lapreaux en gimblettes.
Chartreuse de perdreaux.
Vol-au-vent de mauviettes.
Timbale de macaronis.
Cailles au gratin.
Pigeons à la gautier.
Pâté chaud à la financière.
Croquettes.
Filets d'agneau piqués, glacés, à l'espagnole.
Ailerons de dindon, au soleil.

Quatre gros entremets.

Une hure de sanglier de Troyes.
Une brioche.
Ou bien un buisson d'écrevisses.
Un gâteau de mille feuilles.
Un nougat ou autre grosse pâtisserie.
Un brochet à l'allemande.

Huit rôtis.

Une poularde.
Un quartier de chevreuil.
Une langue de veau.
Soles frites.
Deux poulets.
Quatre perdreaux.
Un quartier de présalé.
Carpes frites.

Seize entremets.

Deux plats de gelées de fruits.
Deux de pâtisserie.
Un de gelée d'oranges.
Un d'artichauts au beurre.
Un de petites fèves liées.
Un de chartreuse de fruits.
Un de petits pois au beurre.
Un de chicorée à la crème.
Deux de gelées d'oranges.
Deux de crèmes renversées.
Un de choux-fleurs au parmesan.
Un de haricots blancs à la maître-d'hôtel.
Un d'œufs pochés, à l'aspic.
Un de charlotte de pommes.
Un de concombres en quartiers.
Un d'artichauts à la barigoule.
Deux salades: une d'herbes; l'autre de citrons.

Trente assiettes de dessert.

Service d'une table de soixante couverts.

Huit potages.

A la reine.
Aux laitues.
Riz à la purée de navets.
Quenelles de merlans.
Choux à la paysanne.
Pâte d'Italie.
Purée de pois verts, aux croûtons.
Petits oignons.

Huit relevés.

Tête de veau en tortue.
Pièce de bœuf à l'écarlate.
Dinde aux truffes.
Cabillaud à la sainte-Menehould.
Rosbif d'agneau piqué.
Un turbot.
Esturgeon à la broche.
Truite à la génoise.

Quarante huit entrées.

Une de saumon en papillotes.
Hâtelets d'esturgeon à la poivrade.
Petits pâtés au salpicon.
Sauté de filets de brochet.
Mauviettes en croustades.
Cailles en surtout.
OEufs à la barigoule.
Dale de saumon à la génoise.
Ris de veau à la pointe d'asperge.
Filets de lapereau en cartouche.
Blanquette aux truffes.
Une timbale de macaronis.
Epigrammes d'agneau.
Filets de soles en aspic.
Poulets à la reine.
Anguille à la broche.
Côtelettes de veau glacées, aux petits pois.
Truite aux concombres.
Pieds de mouton au blanc.
Croquettes de morue fraîche.
Cervelles d'agneau au vin de Champagne.
Quenelles de gibier, au fumé réduit.
Grenouilles à la poulette.
Casserole au riz et aux langues de carpes
Fricandeau de brochet à la purée de champignons.
Pâté chaud de quenelles de merlans, au velouté.
Perdreaux aux truffes.
Croquettes.
Filets de perdreaux rouges.
Carpe farcie à l'italienne.
Filets de carrelets, sauce tomate.
Petit vol-au-vent garni.
Noix de veau aux concombres.

Horty de poulets, sauce aspic.
Ailerons de dindon, au soleil.
Une salade de filets de turbot.
Sauté de filets de volaille aux truffes.
Chartreuse de perdreaux.
Poularde, sauce tomate.
Sarcelle aux truffes.
Thon grillé.
Cuisseau de veau à la crème.
Pigeons au gratin.
Aiguillettes de canard, à la bigarade.
Salmi de bécassine.
Cabillaud à la crème.
OEufs à l'Aurore.
Omelette aux truffes.

Huit gros relevés.

Dinde aux truffes.
Morue frite.
Brochet à la broche.
Pâté chaud de perdreaux.
Saumon au four.
Jambon.
Canard aux anchois.
Pâté chaud de truites.

Seize rôtis.

Quartier d'agneau.
Levraut.
Canards.
Coqs vierges piqués.
Perdreaux rouges.
Bécassines.
Gigot.
Pigeons.
Chapon.
Goujons frits.
Mauviettes.
Morue frite.
Sarcelles.
Grives.
Faisan.
Carpe frite.

Trente-deux entremets.

Crème au chocolat, veloutée.
Gelée d'oranges, renversée.
Choux-fleurs au beurre.
Petits pains à la duchesse.
Petites pâtisseries, blanches, montées.
Macaronis.
Artichauts au beurre.
Cardons à la moëlle.
Chartreuse de fruits.
Petits pois au petit beurre.
Épinards au consommé.
Croûtes aux champignons.
Asperges à la portugaise.
Truffes au vin de Champagne.
Concombres farcis.
Beignets de riz.
Crème à la vanille renversée.
Gelée au marasquin.
Céleri à l'espagnole.
Croque en bouche.
Marrons aux pistaches.
Panequais roulés.
Haricots blancs à la maître-d'hôtel.
Écrevisses à la crème.

Charlotte de pommes.
Truffes au vin de Champagne.
Chicorée à la crême.
OEufs pochés aux truffes, à l'aspic.
Laitues farcies.
Mouilles à l'italienne.
Carottes frites.
Beignets de pommes.

Quatre salades.

Dessert.

Quarante quatre assiettes, savoir:
Huit assiettes montées, quatre de méringues, huit de fruits, quatre de souflés, huit de compotes, quatre d'oranges, quatre de mendians, et quatre de fromages à la crème ou autres.

Observations.

Les tableaux du service de la table que nous venons de mettre sous les yeux du lecteur ne sont qu'approximatifs, ou simplement indicatifs des différents mets qui doivent entrer dans la composition des trois services d'un repas.

Un maître d'hôtel intelligent et expérimenté sait fort bien 1°. Qu'il doit consulter le goût de ses maîtres et de leurs convives, afin de prescrire au cuisinier les mets qui sont de son ressort, et au chef d'office ceux qui appartiennent à ses fonctions; 2°. Que tels mets conviennent pour telle saison, et tels autres pour une autre saison; ainsi, il n'est pas à craindre qu'il demande dans l'automne des viandes ou des légumes qui ne sont bons qu'au printemps ou au commencement de l'été; 3°. Que dans tout repas, la symétrie doit être observée le plus qu'il est possible; c'est-à-dire, que les services ne doivent pas se confondre, et que le bon goût, ainsi que la raison, exigent que les mets se correspondent bien sur la table. Cette symétrie ne plaît pas moins à l'œil des convives qu'elle ne facilite le service à un maître ou à une maîtresse de maison.

VOYAGE

GASTRONOMIQUE.

Il n'est qu'une route, pour le gastronome, de Paris à Lyon: c'est celle par Troyes et Dijon. A *Troyes* il déjeûne ordinairement avec quelques tranches de jambon préparé par M. *Rabiez Hurlot.* A *Dijon*, le brillant magasin de M. *Mamiot Rousseau* s'ouvre pour flatter son odorat. Dans le monde gourmand, qui n'a entendu parler de cette épine-vinette que ce confiseur habile prépare chaque année? Rarement on quitte Dijon sans avoir fait une ample provision des confitures de M. Rousseau: l'éloge que Cicéron faisait des lettres peut s'appliquer aux confitures de cet artiste. « Elles nous suivent dans les champs, elles voyagent avec nous, elles nourrissent la jeunesse, réjouissent la vieillesse. »

En passant à *Mâcon*, il ne faut pas oublier de goûter de ce Cotignac célébré par toutes les muses du département de Saône-et-Loire. Le meilleur se trouve chez M. *Cortel.*

Lyon s'offre à nos regards. La première pensée d'un gourmand, en entrant dans cette antique cité, doit être de rendre visite à M. *Véro*, charcutier, rue Saint-Dominique, et d'acheter quelques-uns de ces saucissons crus qu'étalent avec orgueil ses magasins. M. Véro est le charcutier de la préfecture. Il n'est pas une altesse qui ait traversé depuis dix ans la cité de Plancus sans goûter de la cochonaille parfumée de M. Véro.

A une lieue de Lyon s'élève le *Mont-d'Or*: c'est là que campa le lieutenant de César; mais l'histoire ne dit pas s'il y mangea de ces fromages si renommés dans toute la France,

et qui ont porté le nom de *Mont-d'Or* jusques au-delà des mers. En tout temps vous en trouverez des dépôts à Lyon, chez M. *Froment*, rue de la *Luzerne*.

Il semble que le ciel ait favorisé particulièrement le Midi de la France! à chaque pas de nouvelles jouissances pour le gastronome. Entrons à *Montpellier* dans les magasins de MM. *Blanc fils*, *Guimard*, et savourons ces olives confites, ces raisins secs qui flattent si délicieusement le palais.

A *Nîmes*, MM. *Tostain père et fils* nous offriront des figues, des noix confites qui n'ont pas leurs pareilles dans toute la Provence.

Si nous entonnions les louanges de l'anisette de *Bordeaux*, ne ressemblerions-nous pas à cet orateur de la Grèce qui commençait son discours par les louanges d'Homère? Un jésuite dont le nom nous échappe a essayé de chanter dans la langue du poëte de Mantoue cette liqueur divine. Le disciple de Loyola est resté au-dessous de son sujet. Virgile lui-même n'eût pu célébrer dignement celle que vendent MM. *Marie Brizard*, *Roger*, *Théron*.

Vive madame Calin! tel est le refrain que répètent tous ceux qui ont visité Bordeaux : c'est le Corcelet femelle de la Gironde. Voulez-vous son adresse? *à la Bourse*.

Un docteur de Briançon, qui n'a jamais quitté sa ville *neigeuse*, a essayé de prouver que les cahotements répétés des diligences étaient nuisibles à l'estomac, à l'estomac des voyageuses surtout. Eût-on fait la route de Bayonne dans ces pataches maudites qu'on trouve à chaque pas dans le Bourbonnais, quelques pastilles de l'excellent chocolat à la vanille de M. Laharrague, confiseur à Bayonne, auraient bientôt réparé les dérangements gastriques. La maison Laharrague est connue jusques au fond de l'Estramadure; elle fait des envois dans la capitale.

Si ce tonique ne réussissait pas (chose étonnante), dût la sacrée faculté nous anathématiser, nous conseillons aux malades quelques gouttes de la crème d'Andaye pure, fabriquée par M. *Martin*. Mais les jolies femmes, de la crème d'Andaye!.... M. Martin a prévu l'objection; son huile de noix, son ratafia, sont des remèdes aussi doux qu'infaillibles.

Qui nous expliquera comment nous avons mangé les meilleurs jambons de Bayonne à *Bagnères de Bigorre*? Était-ce l'appétit excité par l'usage des bains qui nous faisait trouver à leur chair une saveur surnaturelle? Nous l'ignorons. Quoi qu'il en soit, signalons à la reconnaissance des voyageurs l'entrepôt de M. *Artiquela*. Nous lui rendîmes visite ainsi qu'à MM. *Carnus*, *Cieutat*, qui nous offrirent des saucissons d'*Arles* et de *Tarascon*, avec une politesse vraiment antique.

Arles et *Tarascon* sont des villes célèbres dans le Midi. Rivales d'antiquité, elles se disputent également la gloire du saucisson. Si vous en croyez MM. *Mourre fils*, *Fournier*, *Lafont*, Tarascon a vaincu Arles. Mais écoutez M. *Allée*, les *sœurs Favet*, Arles n'a pas de rival. Qui décidera ?

Quand nous entreprîmes le voyage du Midi, on nous avait vanté les déjeûners de *Saint-Tropez*. Gloire aux anchois de M. *Martin* qui demeure rue de l'Église : nous ne nous rappelons pas en avoir mangé de plus exquis! C'était un vendredi, jour heureux!

Il n'y a pas long-temps que la réputation des pâtés de Toulouse ne s'étendait qu'à dix l. tout au plus à la ronde. Aujourd'hui, grâces à la haute intelligence du modeste M. *Bascant*, Toulouse est cité pour ses pâtés, même dans nos départements du Nord. Nous en avons vu à Mézières, à Neufbrisach, etc.... ils passeront bientôt le Rhin.

Terrines de *Nérac*, les bons Allemands vous connaissent! les pâtés de foie d'oie, de canard, de perdrix, de dinde aux truffes, préparés par MM. *Perecane*, *Dutertre*, ornent les tables des gourmets d'outre-Rhin, comme celles de nos maréchaux, de nos ducs et pairs, de nos députés du centre.

Si quelque ophtalmie subite vous était survenue dans votre voyage, nous vous indiquerons pour la guérir le docteur Guyonnet de Sénac à Blaye. Son eau dite de Sénac, connue depuis plus d'un siècle, est un remède efficace contre les maux d'yeux. Un médecin! ne vous effarouchez pas! c'est un médecin oculiste. Horace vous a dit que les jouissances les plus douces arrivaient par les yeux; et pour un gourmet les jouissances commencent avant le repas.

Mais quoi! pas encore un mot de *Périgueux*. Salut, trois fois salut, cité dont le nom est écrit en lettres d'or sur les tablettes du gastronome! Que de fois tes dindes truffées réconcilièrent, sous les brouillards de la Tamise, le Wigh et le Tory! plus d'une fois aussi, dit-on, en France, un ministre, armé dans l'une et l'autre main de tes nobles produits, enfonça le ventre d'une chambre étonnée de son courage. Trois artistes se disputent l'honneur d'avoir préparé ces armes merveilleuses: *Courtoy*, *Treyssac* et *Roudaud*.

Gravissons le pic du Puy-de-Dôme, mais auparavant faisons halte à *Clermont*, et achetons chez MM. *Chastellut* ou chez M. *Girard* de ces pâtes d'abricots qui, plus d'une fois, soulageront notre poitrine oppressée sur ces rocs aigus.

Si vous passez par *Riom*, demandez qu'on vous serve au dessert de ce succulent fromage du *Mont-d'Or*. Si l'on vous dit qu'on l'a acheté chez M. *Chapsal, à Aurillac*, réjouissez-vous. Ceux qu'on fabrique à *Talers* ont un parfum particulier. M. *Bertrand* en expédie dans toute la France.

Nous ne craignons pas de le dire! à Paris même on ne trouve pas de meilleurs bonbons qu'à *Besançon*, chez M. *Caillon*, Grande Rue, n° 117, en face le palais Grandvelle. Sous les mains de ce confiseur habile, le sucre prend toutes les formes: il a beaucoup d'envieux, mais pas un rival.

C'est une erreur de croire qu'à Paris seulement on fasse de l'excellente moutarde. O vous tous qui avez passé par *Dijon*, *Saint-Brieux*, *Besançon*, je vous adjure ici, dites-nous si la moutarde de MM. *Bonnet*, de Besancon, *Bresson* aîné, de Dijon, est une moutarde à dédaigner? En vain M. *Soyez* afficherait son nom en lettres onciales sur les murs de la capitale, il ne détrônera pas le *Maoût*.

Quant à vous, M. *Teyssère* de *Grenoble*, vous vivez sans rivaux, votre *ratafiat* a immortalisé votre nom. Puisque nous voilà dans le département de l'Isère, citons le jus de cerise de MM. *Chalvin et Rivoire de Tullins*; mentionnons honorablement l'eau de la côte Saint-André, si douce, si onctueuse, et dont la préparation mériterait une couronne civique à MM. *Rocher frères et fils*, *Blanquet*, *etc.*

Nous avons parcouru l'Italie. A Naples, nous trouvâmes

28

délicieux les macaroni du signor Borelli! On nous servit dernièrement à *Nancy* une coquille de la même pâte et nous nous crûmes à Naples. Nous demandâmes à M. Fabvier, notre hôte, qui lui avait vendu ce macaroni: il nomma M. *Bertrand.* Honneur au citoyen qui veut que son pays n'ait à envier aucune gloire aux autres pays.

Bar nous appelle. Avez-vous trouvé dans votre vie, nous dit-il, des confitures semblables à celles qui portent mon nom! Bar n'a pas d'armes encore. Pourquoi ne lui en donnerait-on pas, formées de ces cerises et de ces groseilles, que le génie des dames *Fatalot, Baudot,* reproduisent sous des formes qui enchantent l'œil.

O mirabelles de Metz, quelle lyre vous chantera dignement! Mais voilà qu'une autre cité imagine de vous contrefaire. MM. *Richet père et fils,* de Thionville, jouisez de votre gloire. On ne vous poursuivra pas devant les tribunaux: votre conquête et légitime.

Mais tous les génies des artistes de la capitale et des provinces travailleraient en vain pendant des siècles, qu'ils n'imiteraient jamais les biscuits de M. *Noël Houzeau,* de Reims, rue Marché-aux-Blés. Les expressions nous manquent pour louer la finesse, la délicatesse de ces biscuits. M. Houzeau a pris pour enseigne et devise: *La Renommée.* Cette déesse a répandu son nom jusques dans la capitale, et dans les provinces les plus reculées.

Reims est renommé pour ses pains d'épices; c'est rue de *Vesle,* n° 9. chez M. *Billet Massy,* qu'on doit s'adresser pour avoir des chefs-d'œuvre en ce genre. Que serviraient nos éloges à M. Billet? ses biscuits fins, ses succulentes poires de Rousselet, ses massepins, ses pains d'épices sont sur toutes nos grandes tables. M. Billet est fabricant breveté.

Depuis un demi-siècle, le kirchenwasser est la liqueur obligée de tous les desserts; les dames l'aiment avec passion. On sait que celui de la Forêt-Noire est celui que préfèrent les gourmets: qu'ils s'adressent en toute sûreté de conscience à MM. *de Laporte ou Teusch, de Strasbourg,* qui dans tous les temps en ont de vastes magasins. Le kirchenwasser qu'ils vendent a une blancheur, une pureté,

une onctuosité (qu'on nous passe l'expression) que nous n'avons trouvées à nulle de ces liqueurs qu'on vend à Paris pour du kirchenwasser. Louange à la moutarde de *Keller*, aux pâtés de foies d'oie de M. *Close*, de la même cité.

Qui ne connaît pas la liqueur de *Phalsbourg?* M. *Hoffmann* est le fournisseur de nos meilleures tables.

Nous n'avons rien dit encore des vinaigres de table. Voilà M. Froment de *Tartas* qui se fâche, parce que nous avons passé cette ville sans parler de l'exquis vinaigre qu'il expédie au loin. M. Navarre, de la même ville, fabrique aussi d'excellents vinaigres de table, dont la réputation est faite depuis long-temps; ses magasins sont renommés. Si l'on veut avoir ce qu'il y a de mieux en ce genre, il faut s'adresser à M. *Saintourens*, qui fait la commission des fournitures de comestibles, produits du département, etc. et dont la loyauté, l'intelligence, l'activité, sont au-dessus de tout éloge.

Voyageons dans une autre partie de la France.

Dégand, *Merlier fils*, vous soutenez dignement la réputation des pâtés d'*Amiens*! Recevez ici les actions de grâce des gastronomes. MM. *Galland*, votre huile d'œillette mérite sa grande réputation.

Bessin, *Cadot*, *Gilbert de Rouen*, les jolies femmes aiment et chantent vos gelées de pommes.

Quel baptême un peu brillant peut se passer aujourd'hui des dragées de *Verdun*? Il n'est véritablement qu'un seul artiste dans cette cité, c'est M. *Recouvreur*, confiseur breveté de S. A. R. *Monsieur*, frère du Roi. Personne n'a su travailler comme lui la dragée; ses liqueurs se reconnaissent moins à l'étiquette qu'à la saveur, et au parfum qu'il a su leur donner: aussi sa réputation est-elle grande à *Verdun*: pour lui chaque jour est un jour de fête.

> L'été n'a pas de feux, l'hiver n'a pas de glaces,

en tout temps ses magasins sont pleins.

L'*angélique de Niort* est connue depuis des siècles. Entrez dans les magasins de la rue Vivienne ou du Palais-Royal, on ne manquera pas de vous affirmer que l'angélique, qu'on vous offre est de l'angélique de Niort! N'en croyez rien! c'est à Niort même que vous devez en acheter, chez

M. *Charrier-Barbette*, lequel en fait des envois en France et dans l'étranger, depuis un kilo, jusqu'à des pieds entiers de 25 kil. La plante comme on sait, est locale; celles qu'on cultive ailleurs n'ont pas le même parfum: c'est donc à Niort et à M. Charrier-Barbette qu'il faut s'adresser, autrement on risquerait d'être trompé; cet habile confiseur n'a *aucun dépôt dans la capitale.*

Orléans cite un distillateur renommé, M. *Gallard*.

Les sardines de *Concarneau* sont aimées des gourmets. M. *Billette*, *Nicou*, sont des négociants très connus, qui en font des envois à Paris.

Omission impardonnable! Nous allions terminer le voyage gastronomique sans parler des poulardes du *Mans* et de la *Flèche*. *Catois* règne sans rival dans la première cité: son nom est aussi connu dans le département de la Sarthe que celui de M. Goyet.

Respirons au terme de ce voyage, et pour ranimer nos forces, goûtons de cette eau-de-vie de *Cognac* que M. Augier fils a la réputation de vendre si bonne et si naturelle.

CARTE
DE VERY FRÈRES.

POTAGES.

Potage printannier.		10
Potage à la julienne.		10
Potage aux choux		10
Au riz, à la purée		10
Au Vermicelle		10
Purée aux croûtons à la Condé		12
Consommé		12
Riz à la turque		15
Potage au macaroni		15
Potage au lait d'amandes.		15
Potage en tortue	1	10

HORS-D'OEUVRES.

Tranche de melon cantaloux	1	10
3 Figues.		
Artichaut à la poivrade.		10
2 OEufs frais		12
Olives		15
Citron.		8
Huîtres la douzaine		14
Huîtres vertes la douzaine		16
Anchois	1	
Thon.	1	
Beurre.		6
Radis.		6

Cornichons		8
Petit salé aux choux ou à la purée.	1	
Jambon de Bayonne à la gelée	1	
Côtelette de porc frais au naturel	1	
Côtelette de porc frais, sauce Robert.	1	5
2 Saucisses 12 s., aux choux	1	[illegible]
Andouillette de Troyes		12
Boudin noir.		12
Pied de cochon à la Sainte-Menehould		12

BOEUF.

Bœuf au naturel.		10
Bœuf, sauce tomate ou aux cornichons		15
Bœuf garni de racines et choux		15
Roast-beef aux pommes de terre	1	5
Beef-steak au beurre d'anchois.	1	5
Beef-steak au pommes de terre	1	5
Beef-steak aux haricots ou aux poids.	1	5
Filet piqué, sauce aux cornichons.	1	5
Filet sauté aux champignons	1	10
Filet sauté au vin de Madère	1	10
Filet sauté aux truffes.		
Langue aux épinards	1	
Langue à la purée.	1	
Palais de bœuf à la poulette	1	
Palais de bœuf au gratin.	1	

MOUTON.

Épigrammes d'agneau	1	10
2 Côtelettes d'agneau aux pois.	1	10
2 Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges	1	10
Poitrine d'agneau aux laitues ou aux concombres .	1	10
Blanquette d'agneau	1	5
Filet de mouton mariné en chevreuil	1	15
2 Côtelettes au naturel ou panées		18
2 Côtelettes sautées aux champignons.	1	10
2 Côtelettes à la Soubise.	1	10
2 Côtelettes à la financière	2	

2 Côtelettes à la chicorée ou aux pois.	1	5
2 Côtelettes aux navets ou aux haricots	1	5
2 Rognons à la brochette		18
2 Rognons au vin de Champagne.	1	
Gigot braisé à la chicorée ou aux navets	1	
Gigot braisé aux haricots ou à l'oseille	1	
Poitrine aux haricots, ou à la chicorée	1	
Poitrine panée grillée, sauce piquante.	1	

VOLAILLES ET GIBIER.

Suprême de filet de poularde aux truffes.	3	16
Suprême de filet de poularde aux concombres.	3	
Filet de volaille à la Maréchal.	2	10
Blanquette de volaille 2 fr. ; aux concombres. . .	2	10
Croquettes de volaille.	2	
Coquille de volaille. . . . i	2	
Ragoût mêlé à la financière 3 fr. ; aux truffes. . . .	4	
Chapon au consommé; le quart.	2	10
Chapon au riz; le quart.	3	
Kariz à l'indienne, le quart.	2	
Fricassée de poulet le quart 1 f. 15 s. ; aux truff.	2	75
Poulet à la Marengo le quart 1 f. 15 s. ; aux truff.	2	75
Poulet à l'estragon 6 fr. ; le quart.	1	15
Fritot de poulet garni 6 fr. ; le quart.	1	15
Marinade de volaille 6 fr. ; le quart.	1	10
Capilotade de volaille.	1	10
Salade de volaille garnie.	2	
Cuisse de poularde à la tartare.	2	
Cuisse de poulet en papillotte ou à la tartare. . . .	1	10
Canard aux navets ou aux pois. . le quart.	1	10
Pigeon de volière à la crapaud. 2 f. 10 s. ; moit. .	1	5
Pigeon de volière aux pois. 2 f. 10 s.; moitié. . . .	1	5
Demie perdrix aux choux ou à la purée.	2	
Demie bécasse en salmi ; aux truffes.		
Demi perdreau en salmi ; aux truffes.		
Filets de perdreaux ; aux truffes.		
Mauviettes en salmi ; aux truffes.		
Mauviettes au gratin.		
Caille à la financière ou en caisse.	3	
Caille aux laitues ou aux pois.	2	10

VEAU.

Ris de veau aux haricots ou aux pois.	2	10
Ris de veau à la chicorée ou à l'oseille.	2	10
Ris de veau au jus ou sauce tomate.	2	10
Ris de veau à la financière.	3	10
Blanquette de veau aux champignons.	1	5
Fricandeau à la chicorée ou à l'oseille.	1	5
Fricandeau aux haricots ou aux pois.	1	5
Oreille farcie frite, sauce tomate.	1	5
Côtelette en papillote.	1	5
Côtelette aux épinards ou aux haricots.	1	5
Côtelette au naturel ou panée sauce tomate.	1	5
Côtelette à la financière ou au jambon.	2	10
Tête de veau en tortue 2 f. 10 s. ; aux truffes.	3	10
Tête de veau au naturel.	1	
Langue sauce piquante ou aux épinards.	1	
Cervelle frite ou à l'italienne.	1	
Cervelle à la poulette.	1	
Oreille marinée frite ou à l'italienne.	1	

PATISSERIES.

2 Petits pâtés au naturel.		8
2 Petits pâtés au jus.		19
2 Petits pâtés à la béchamel.	1	
Vol-au-vent de filet de poularde.	2	5
Vol-au-vent à la financière.	2	5
Vol-au-vent de saumon.	2	5
Vol-au-vent d'anguille.	2	5
Vol-au-vent de cervelle à l'allemande.	1	15
Vol-au-vent de Morue, à la béchamel.	1	15
Tourte de godiveau.	1	15
Pâté chaud de légumes.	1	5

POISSONS.

Maquereau à la maître-d'hôtel.	3	
Idem moitié.	1	50

Alose grillée à l'oseille ou au beurre.		
Filets de merlans au gratin ou frits.		
Merlan frit fr. s. ; au gratin.		
Sole frite 2 f. 10 s. et de.	3	
Sole au gratin 2 fr. 10 s. et de.	3	
Filets de sole au gratin ou frits.	2	
Carlet frit 1 fr. 10 s. ; au gratin.	1	15
Filets de carlet au gratin ou frits.	1	10
Perche de Seine sauce au beurre.		
Laitances de carpe frite.		
Moules aux fines herbes.		
Escalope de Saumon 2 f. 10 s. ; aux truffes.	3	
Turbot sauce aux huîtres.	2	10
Turbot sauce aux câpres ou à l'huile.	2	
Saumon sauce aux câpres ou à l'huile.	2	
Truite saumonée sauce aux câpres ou à l'huile. . .	2	
Raye sauce aux câpres ou au beurre noir.	1	5
Morue à la maître-d'hôtel ou à la provençale. . . .	1	5
Anguille à la tartare ou à la poulette.	2	
Matelotte de carpe et d'anguille.	2	
Carpe frite, 3 fr. ; moitié.	1	10
Éperlans frits.	1	15
Goujons frits.	1	5

ROTS.

Bécasse.		
Bécassine.		
Perdreau gris.		
Perdreau rouge.		
Caille grasse.	2	5
Pigeon de volière.	2	5
Poularde 8 fr. ; le quart.	2	
Poulet gras normand 6 fr. ; le quart.	1	10
Poulet à la reine.	5	
Dindonneau nouveau 9 fr. ; le quart.	2	10
Veau rôti.	1	
Agneau rôti.	1	5
Filet de bœuf piqué.	1	5
Salade de concombres.	1	0
Salade suivant la saison.		10

ENTREMETS.

Asperges à la sauce ou à l'huile	1	10
Asperges en petits pois	1	5
Fèves de marais à la crème	1	8
Petits pois au sucre ou à l'anglaise	1	
Petits pois au lard	1	
Artichaut à la sauce ou à l'huile	1	
Artichaut frit	1	
Artichaut à la barigoule	1	5
Navets au jus	1	5
Laitues au jus	1	5
Concombres à la béchamel	1	5
Choux-fleurs sauce au beurre	1	5
Macédoine de légumes	1	
Haricots blancs à la maître-d'hôtel	1	
Haricots verts sautés à l'anglaise	1	58
Pommes de terre a la maître-d'hôtel	1	
Pommes de terre au naturel		10
Pommes de terre à la lyonnaise	1	
Épinards au jus ou à la crème	1	
Chicorée à la crème	1	
Coquille aux champignons	1	5
Croûte aux champignons	1	5
Champignons à la bordelaise	1	5
OEufs brouillés aux pointes d'asperges	1	
OEufs brouillés au verjus	1	
OEufs pochés au jus ou à la chicorée	1	
OEufs frits, sauce tomate	1	
Omelette au jambon ou aux rognons	1	
Omelette aux fines herbes		15
Truffes au vin de Champagne		
Truffes à l'italienne		
Écrevisses	2	
Macaroni d'Italie au parmesan	1	10
Gelée de rhum	1	
Gelée d'orange	1	
1 Pot de crème		10
Meringue à la crème		10

Meringue aux confitures.		10
Omelette aux confitures.	1	5
Omelette au sucre	1	
Omelette soufflée.	1	10
Beignets de pêches.		
Beignets d'abricots		
Beignets de pommes.	1	5
Beignets soufflés	1	5
Riz soufflé.	1	10
Soufflé aux pommes de terre	1	10
Croquette de riz	1	5
Charlotte aux confitures	2	
Charlotte de pommes	1	50
Tourte aux confitures.	1	5
Plumpudding	2	

DESSERTS.

Fraises et sucre	1	
Fraises ananas.	1	
Cerises		15
Groseilles et framboises	1	
Abricot-pêche		
Prunes de		
Pêche et sucre		
Amandes vertes		
Noisettes vertes.		
Cerneaux		
Noix fraîches.		
Raisin de Fontainebleau.		
Gâteau de pommes.		
Pomme à la portugaise.		
Salade d'oranges au Madère.	1	5
Salade d'oranges à l'eau-de-vie	1	
Orange et sucre		18
Quatre mendians.		12
Marrons		
Poire de		
Poire de		
Pomme de calville		1

Pomme de reinette		
Compotte de cerises	1	
Compotte de	1	
2 Chinois au sucre ou à l'eau-de-vie		16
Pêche à l'eau-de-vie		18
Abricot à l'eau-de-vie		12
Deux prunes à l'eau-de-vie		16
Cerises à l'eau-de-vie		10
Biscuits en moule		8
4 Biscuits à la cuillère		8
4 Macarons		12
Marmelade d'abricots	1	
Confiture de cerises	1	
Gelée de groseilles	1	
Groseilles de Bar	1	5
Gelée de pommes de Rouen	1	5
Fromage à la crème	1	5
Fromage de Neufchâtel ou de Gruyère		6
Fromage de Chester ou de parmesan		10
Fromage de Rocquefort		10
Fromage d'Arie		8
Café, la tasse 16 s., la demi-tasse		9
Punch au rhum	6	
Punch à l'eau-de-vie	6	
Glace	1	
Thé complet	1	10

TABLE

DES ARTICLES.

GARNITURES.

RAGOUTS.

BOEUF.

MOUTON.

AGNEAU.

COCHON.

SANGLIER.

GIBIER.

CHEVREUIL.

LIÈVRE.

LAPEREAU.

FAISAN.

PERDRIX.

BÉCASSES, BÉCASSINES, BÉCASSEAUX.

OIE.

SARCELLE ET CANARD.

PIGEONS.

POISSONS.

ESTURGEON.

TURBOT ET BARBUE.

ALOSE.

MORUE.

RAIE.

LÉGUMES.

OFFICE.

COMPOTES ET FRUITS CONFITS.

GLACES.

SIROPS ET RATAFIAS.

LA CAVE ET LES VINS.

VINS DE DIFFÉRENS PAYS ET VIGNOBLES.

CAFÉ.

CHIMIE CULINAIRE.

CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

Légumes et Fruits.

CONSERVATION DES FRUITS.

FIN DE LA TABLE.

